LE VINTI
GIORNATE
dell' Agricoltura,
ET DE' PIACERI
DE LA VILLA

Di M. Agostino Gallo,

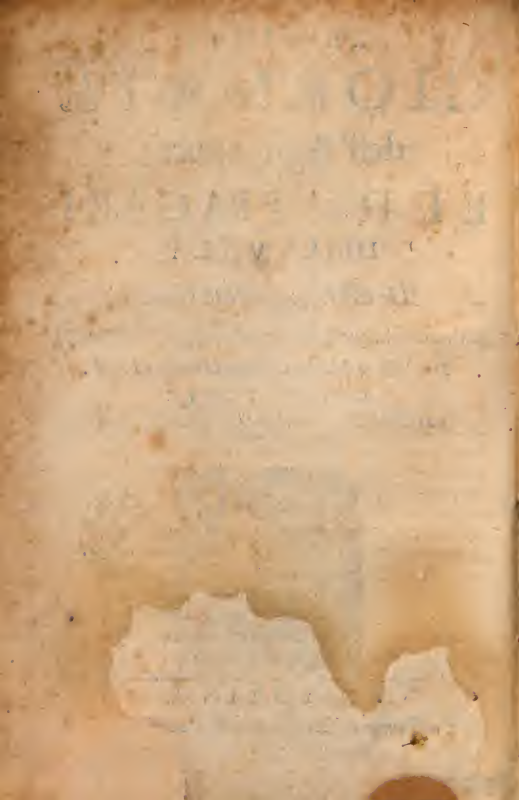
Di nuouo in questa forma ristampate, & corrette;

Et nel fine v'habbiamo aggionto la caccia del Lupo.

CON DVE TAVOLE

vna della dichiaratione di molti vocaboli, & l'altra delle cose notabili.

IN TORINO,

Ad instanza di Gio. Dominico Tarino, 1588.

AL SERENISS.MO

ET MAGNANIMO PRENCIPE

EMANVEL FILIBERTO DVCA DI SAVOIA.

AGOSTINO GALLO.

A poi che io intesi, Serenissimo Prencipe, con quanta benignità fosse da vostra Altezza accettata, & letta questa mia humil fatica, che presentai tosto che fu stampata ad alcuni principali Signori della Corte sua; Et ch'io fui medesimamente informato, che frà l'altre sue virtù, ella prende grandissima dilettatione dell'Agricoltura, mi nacque subito vn'ardente desiderio di consecrarle (come faccio al presente) questa nuoua mia edittione delle vinti Giornate; si per mostrarle qualche segno della diuotione mia verso di lei, & di gratitudine per questo suo tanto fauore; & si ancora, perche dalla luce del suo glorioso nome possa essere illustrata questa mia oscura opera. La quale se non e degna per altro di peruenire à cosi honorate mani, parmi almeno, che il sugetto di quella possa coprire gli al-

A 2 tri

tri ſuoi molti difetti. Poi che lo ſtudio dell'Agricoltura è tanto nobile, & tanto degno, che egli merita di eſſere amato, & pregiato (come fu ſempre in ogni ſecolo) da ogni ſaggio & valoroſo Prencipe al par di qualunque arte, o ſcientia honorata. Conciosia, che ſe tutte le arti, & ſcientie ſono ſtate ritrouate accioche o giouino al corpo, o dilettino all'animo, parmi, che queſta dell'Agricoltura le comprenda ſeparabilmente tutte due; percioche quanto alla prima, chi non ſa che il mondo perirebbe, quando non ſi foſſe eſſercitata di continuo, & con ogni diligentia, da noi mortali? Quanto poi alla ſeconda, qual'è quello coſi rozo, che non ſe inuaghiſca della tanta diuerſità di herbe, di frõdi, & di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili, che ella ci dona tuttauia, & con grandiſsimo contento noſtro? Oltra che ci va eleuando l'intelletto alle ſpeculationi naturali, & ſopranaturali tanto, che lo conduce alla conſideratione di colui, dal quale la vita, i coſtumi, & le ſcienze, & la iſteſſa Natura hanno dependentia. Di qui è, che ſi come l'huomo che non ha alcuno ſpirito di amore verſo queſt'arte nobiliſsima, non pare veramente huomo, poiche manca di quello, donde la vita, & la felicità humana deriuano; coſi chi ſe ne diletta ſommamẽte, & ne hà più che mezana cognitione, può eſſere ſtimato in molte parti, più che huomo. Hora ſe la cognitione dell'Agricoltura è di coſi gran lode, & di coſi grãde ſplendor nelle perſone di grado priuato, quanto maggiormente ſarà illuſtre, & diuina ne i Prẽcipi cõſtituiti in di-

gnità

gnità suprema? Non è adunque marauiglia, se vostra Altezza, come prudentissimo Prencipe, gradisce tanto questa così nobile, & così cōpiuta professione; dal qual diletto, si come la vita sua santamente possede quelle rare doti, che dal benigno Cielo in gratia le sono state cōcesse: così li stati suoi fortissimi, & copiosissimi di ogni commodità, & giocondità diuengono ogn'hora più belli, & più abondāti di tutti quei doni, che si possono desiderare. Et questo auiene, perche la Sauoia, il Piemonte, & gli altri stati si sforzano d'imitare il loro singolar Prencipe, come conceduto ad essi per gratia di Dio. Ilquale non solamente è adornato di valore, & di scientia militare, ma etiandio di così eccellente studio, quanto hò mostrato esser quello della Agricoltura. Di quella ne fanno chiaro testimonio le sue molte vittorie, & le espugnationi de i luoghi inespugnabili in Francia, & altroue cō tanta sua gloria, che hà oscurato quella de' piu grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da questo nasce la sicurezza, & la bellezza de i suoi stati fedelissimi. Percioche dou'è copia di huomini valorosi, guidati, & retti da Prencipe forte, giusto, magnanimo, & saggio; & dou'è abondantia di quelle cose, che sono il mantenimento de' popoli; quiui si può dire che sia la stabilità, & l'ornamento de gli stati. Le quali doti, & conditioni tanto sono particolari di vostra Altezza, de' suoi sudditi, & de' fortissimi paesi; che emulando ella con generosa concorrentia la gloria di quel grande, & perfetto Rè Ciro tāto celebrato da Xenofonte, vuol che i suoi po-

poli all'arte della guerra congionta con lo splē dore delle lettere,& allo studio dell'Agricoltura, siano inclinati; premiando, & essaltando (come faceua il detto Rè) chi, o nell'una, o nell'altra acquisti eccellentia: Di maniera, che i paesi, & gli stati, per virtù di vostra Altezza, vsciti da quelle angustie, & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura seruitù de i Prencipi forestieri, gli haueano condotti si allegrano per essere posti in somma felicità; & sperano di douer lunghissimamente godere la gran bōtà del loro Prencipe con le altre molte virtù, che nō si parteno mai dal diuin'animo di sua Altezza. La giustitia essēplarissima, la carità verso i popoli, la protettione di tutte le valorose persone, l'ardēte amor che mostra à i professori delle scientie; & sopra tutte l'altre, quella virtù, che non fù mai operata ne conosciuta da Ciro (la qual'è poi il fondamento di tutti gli Stati) la Religione Christiana, della quale vostra Altezza è talmente affettionata, anzi infiammata à conseruare, & ampliare ne i suoi popoli, ch'ella nō cessa mai di ridurre al vero culto, & alla vbidiētia della Sāta Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità & ambitione, han voluto allontanarsene. Attione veramente dignissima & santissima del Serenissimo, & Christianissimo Prencipe Emanuel Filiberto, il quale non solamente è meriteuolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Auoli; ma ancora è prontissimo, ad esponer la vita propria per defensione della Sātissima Fede, come fecero essi. I quali, fra le lor gloriose imprese due volte salua-

uaro-

uarono dalle mani de gli Infideli Rodi, & Cõſtãtinopoli: onde dal cõmune cõſenſo de' Principi Chriſtiani ottennero l'inſegna di Chriſto cioè la Croce bianca in campo vermiglio, la quale da loro, in beneficio della Santa Fede, cõ molta felicità fu ſempre ſpiegata. Oltra che da queſta Chriſtianiſſima difeſa, ne nacque anco l'origine di quella Illuſtriſſima ſchiera di Caualieri honorati della Annontiata, inſtituiti da Amadio Seſto per memoria di tanta Religione, col motto eſpreſſiuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queſte tante virtù, & gratie ſingolari hauute dalla corteſe mano del ſupremo donatore Iddio, certo è che in voſtra Altezza non reſtaua più che poterſi deſiderare in queſto mondo per l'aſſoluta felicità ſua, fuor che due coſe, delle quali l'infinita ſua bontà coſi ben l'ha poi prouiſta, & contentata. La prima è la ſantiſſima vnione della Sereniſſima Madama Margherita di Valois cõ la perſona ſua; percioche ſe mai fù alcun ſecolo illuſtrato dal valore, & dallo ſplendor delle gran Dame; il noſtro da lei tanto riceue di gloria, che adombra quella de tutti i paſſati. Ne tanta è la grãdezza di lei per eſſer figliuola del maggior Rè, che haueſſe mai la Francia, ſorella del più bellicoſo che conoſceſſe l'armi, & zia di quel che con la ſua prudentia ha ripieno gli animi de gli huomini in queſta tenera ſua età di grande ſperanza; quanta per le virtù di lei, che in ogni ſcientia, & in ogni facoltà è giudicioſiſſima, & eſſercitatiſsima; per non dir di tante altre che vnitamẽte in ꝗl diuin' animo ſon' accol

te. Et la secōda l'hauer moltiplicato cosi santa, & cosi famosa prole, con donarloro per particolar gratia il Serenissimo Carlo Amadio Principe di Piemonte per figliuolo, la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età è cosi sublime, che chiaramente lo vediamo il viuo Ritratto, nō pur dell'imagine, ma delle virtù, & dello splendore de' Serenissimi suoi Progenitori. La onde per concludere, Serenissimo Principe, non è marauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante virtù, & di tanti splendori, mi son mosso à dedicar (come ho detto) à vostra Altezza questa opera mia: non perche io stimi che sia per apportarle diletto, o giouamento alcuno poiche è cōposta da cosi rozo Autore, & ripiena di quei documēti, che da lei sono conosciuti, & posti in prattica meglio, che non gli ho saputi spiegare; ma accioche la fatica mia sia inalzata, & illustrata dal fauor del suo alto, & chiaro nome là, doue non può da se medesima peruenire; & accioche ancora il mondo conosca che essēdo la professsion della Agricoltura abbracciata, stimata, & hauuta per molto cara da cosi alto Prēcipe, racquisti quello splēdore, che conseguì già dal primo Institutor, che fù il sommo Iddio, & dal primo operator che fu Adamo. Spero adunque sotto cosi gran Prottettore, vedere à guisa di Fenice, rinouata questa antica, & benignissima Madre: La quale, allegrandosi d' esser ritornata in gratia de' suoi nobilissimi, & generosi figliuoli, secōdo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tāto più libera-

berale da qui inãzi, à farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molti anni à dietro, quasi sdegnata di cosi graue ingiuria fattale da' Signori, e dai Nobili, ella sia stata contra la natura sua parca troppo, & auara. In tanto non si sdegni l'Altezza vostra d'hauere vn'altro Bresciano (ma basso & humile) che la serua, & riuerisca cosi di lõtano, com'ella si troua hauer presso di se l'Illustre Cõte Pietro Auogadro, mio Signore, & valoroso figliuolo di q̃sta istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei intorno à tutte le operationi ciuili, & à gl'importanti negotij, si di guerra, come di pace, de i quali (per esser nato di cosi antica, & illustre famiglia, che hora fiorisce più che mai d'huomini strenui, & magnanimi) è sommamente informato, & possessore: Anzi con la benignità dell'animo suo, si pieghi ad accettar l'opera, & la seruitù mia: & tenermi nel numero di coloro, che più desiderano, che'l Signor Iddio le doni lungo, & prospero corso di felicità, & di grandezza per la conseruatione sua, e di tutti i suoi stati. Di Venetia, il primo di Luglio. 1569.

AGOSTINO GALLO.

OI hauerete fin'hora veduto, benigni Lettori, nelle altre editioni dell'opera mia dell'Agricoltura, quanto sia stato solecito inuestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro ho potuto trouare in questa così gioueuole, e così honorata professione; ora se mai in parte alcuna satisfeci a i desideri vostri, sperò che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste venti. Conciosia che nel Ragionamento solo delle Api, de i Caualieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, ò moderno Autore: I quali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredeci Giornate, che altre volte publicai, i quali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella. * Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni; & degnatiue d'amarmi, poi che fin'hora non ho ricusato fatica alcuna, nè perdonato a qual si voglia spesa per giouare à tutti coloro, che si vorrano seruire di questa mia opera nello stato, ch'io la dono al Mondo. State sani.

TAVOLA DE I VOCABOLI CHE POTREBBONO ESSERE OSCVRI AD ALCVNI.

Ra è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie,

Antane, sono quel le herbe, che la fal ce riduce nel tagliare in linee.

BEnaccie è quella, con la quale si conducono le vue ne i tinacci.

Bosie sono le pionature sottili di legno che escono dalla piona, o pionino, o piolla.

Branca è quella quātità di herba, o di lino, o di altra cosa, che si riceue in mano.

CAneua detta da molti cantina.

Carretta di due rote è quella che con vn paio di buoi, o cō vn cauallo conduce per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore il qual gouerna i campi, & i lauoratori.

Cauezzo è l'asta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla è quella terra arata fra dui solchi maestrali, detta da altri vanezza, o porca.

Coppo per misurare i grani è il quarto a misura di vna quarta.

Criuello e quello, col quale si nettano le biade, & quello che è di ferro si criuella la terra.

Cuneo di ferro o di legno è qllo che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

ERpice di tre legni di quattro braccia l'uno con denti dieci o vndeci di ferro per ogni legno per trirare e minucciar benissimo la terra arata.

FIochello è simile alla fiocca o messora con la quale si tagliano le biade detta altroue falce & falcino.

Frumentata è mescolanza di frumento e di segala.

GRrate di vua sono le graspe o graspi.

IVgero è la misura nostra della terra detta volgarmente pio a Padoua cāpo a Mantoua biol co à Fiorēza tornatura & à Turino giornata.

LInosa la semenza che produce il lino.

Lora è quel vaso che si pone sopra i vaselli per lo quale passa il vino che vi entra.

Lotta è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre o quattro dita & largo vn palmo ouero vn piede.

MAssaro è quello che piglia à lauorare i campi & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno è quella cō la quale si spezza i legni & caccia i pali sotto terra.

Mesco-

Mescolo di ferro e simile alla cazza ma e forato.

PAla di legno è quella con la quale si purgano le biade nel trarle contro al vento.

Podetto & podettino sono per potar le viti & conciare gli alberi detto altroue ponnato.

QVarta è la misura delle nostre biade ne vanno tre al lo staro Cremonese sei, al Venetiano, noue al sacco Mantoano & dodici alla nostra soma.

RAnfioni sono i rami tronchi dei frasconi che sostentano le viti accioche i pampini possano attaccarsi di mano in mano secondo che vanno crescendo.

Redabolo di asse è da sparger le biade al Sole & per adunarle & essendo di ferro è per mouer le grasse del fondo dell'acque correnti. Vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio & larghi quattro oncie fin a sei.

Ruoto è la humidita del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla diuiene poi musfulente.

Rusia è qlla parte del fieno troppo maturo male ordinato che auanza à gli animali.

SEdaccio è quello col quale si sedaccia la farina buratata.

Solchi maestrali sono quelli che sono tra vna colla & l'altra accioche le acque trascorrino & non restino sopra quelle.

TAuelle sono le scorze doue dẽtro giacciono i grani dei legumi dette d'altri bacelli.

Tibiare è il fare andar fuora i grani dalle paglie.

Tine & tinacci sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grãde per cauar i vini dalle vue & loglio dalle oliue.

Traine è stromẽto di vn asse grossa ma sottile, dinãzi lungo braccia due & mezo, & largo vno & mezzo, col quale si conduce con vn paio di buoi la terra mossa delle ripe, per quattro o sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro volte più opera che non si fa con la carretta di due ruote.

ZOlla o globa cioè quella terra che si troua in pezzi duri & secchi dal sole.

ARGO-

ARGOMENTO DI TVTTA L'OPERA.

LA prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare,& come si hanno da ordinare,& lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi,e dello abbrucciarli.

La terza delle viti,e del modo di piantarle, & alleuarle.

La quarta del vendemiare,del fare i vini,del conseruarsi,di ridurre i guasti in buono essere,& delle caneue,o cãtine.

La quinta del fare i giardini, del piantarli, & incalmarli cõ piu sorti di frutti.

La sesta de gli orticelli vaghi,& di vtilità.

La settima aggiunta del gouernare i cedri,i limoni,gli aranci,gli adami,& altre piante tali.

La ottaua del canape,de i guadi,della roza, del pergolino, del roso,della maggiorana,& del fare diuersi ogli.

La nona aggiũta di più cose diuerse, o più tosto strauagãti.

La decima di piu ricordi conuenienti all'Agricoltura,& al l'habitare in villa.

La vndecima de i vitelli,de i giouenchi,de i buoi,delle vacche,de i formaggi,& d'altre cose di latte,co i rimedi per le infirmità loro.

La duodecima delle pecore, delle capre,& de' lor parti cõ la cura delle infirmità loro.

La decimaterza aggiũta de i caualli, & delle caualle di buona razza & del modo di guarire i lor mali.

La decima quarta aggiunta de gli Asini, & de i Muli.

La decima quinta aggiunta del gouernar le Api,& di tutto quel che appartiene a questa cognitione.

La decima sesta aggiunta de i Caualieri, o Bachi, o Vermi della seta.

La decima settima aggiũta di quanto deue fare l'Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua,che è meglio habitar nella Villa,che nella Città.

La decima nona dell'uccellare, del cacciare, & d'altri spassi tali.

La vigesima essalta i piaceri della villa, & l'Agricoltura, e i nobili Bresciani che l'essercitano cõ buona intelligẽtia.

DELLA MISVRA DEL nostro iugero, ò pio di terra.

Vesta riga ———————— è la lũghezza dell'oncia, cõ la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, & le fabriche, & altre cose, adoperãdo ui il palmo, il braccio, & il cauezzo.

Il palmo, è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodici.

Il cauezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui cauezzi, & altrotanto (larga.

La pertica di terra è lunga cauezzi vinti, & larga cinque ouero lunga vinticinque, & larga quattro, la quale fa vinticinque tauole.

Il iugero, o pio nostro di terra è lungo cauezzi vinti, & altrotanto largo, ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fa quattro pertiche à venticinque tauole l'una, che sono cento tauole al iugero ò pio, come ho detto.

Della misura de' nostri grani.

La soma di frumento è quarte dodici. La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro stopelli. La qual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libre di Genouesi, & di Venetia, ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et così la libra è giusta con le sue.

PROE-

PROEMIO
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,
Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de i Piaceri della Villa.

Vando io vò frà me stesso considerando quanto sia nobile & eccellente, & quanto gioconda & necessaria l'Agricoltura à noi mortali, molto mi marauiglio, onde nasca che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se reguardiamo l'antica sua origine che è il fondamento della nobiltà trouaremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo; quando, hauëdolo creato a sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, acciochè operasse (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisce, nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. La onde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: acciochè, oltre il viuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più vtile di tutte l'altre, per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la pratticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamare felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei; che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opera ad altre attioni; conoscendo per esperientia non esser'altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro

horti,

horti, de' lor giardini, & de' lor campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, cosi ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad esercitarla, vedẽdo chiaramente esser differentia grãdissima tra quell'alta trauagliosa, & pericolosa vita; & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egliè pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscir tanto numero di grani: da vna sottil verga, grossissimi alberi; & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice gli effetti, & le cagioni loro; & quindi salendo più alto con la mente, scorger che colui, che semina, incalma, che adacqua, ingrassa, et in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti i pieni di marauiglia, che noi vediamo; ma Iddio è quel solo che produce, accresce, moltiplica, & mantiene ogni cosa che ci nasce; & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per la qual cosa considerando io AGOSTINO Gallo, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustetatione dell'humano genere; & hauẽdone io da primi anni della giouentù, fino à settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza; ho pensato per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare vn ragionamẽto fatto tra alcuni nostri nobili, nella diletteuole villa del borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua del coltiuare la terra, laquale come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscer' anco, che'l Signor'Iddio ama, & fauorisce particolarmẽte tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil'animo in coltiuarla.

LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO.

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltiuarli.

EL Territorio Bresciano copioso di amene & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carraro; doue, come in vn ridutto pieno d'ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gētil'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano, per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per visitare M. Gio. Battista Auogadro, fu all'hora non men dell'altre volte caramente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago giardino sotto vn gran pergolato; & doppo alquanto di silentio, M. Vincenzo, ripigliando le parole, comminciò a dire.

Questo M. Vincenzo non è il famoso, ma è quello che ha pochi pari nella Agricoltura.

Veramente, quanto più io miro questa villa, & questo sito; & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista, tan-

to maggiormente ho da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitando intorno all'Agricoltura; mercè del la molta intelligentia che hauete di tal'arte. Ma considerando che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione; non posso se non pregarui che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie inco si nobil professione, accioche per l'auenire, io faccia coltiuare i miei cãpi d'altro modo di quel, c'ho fatto ꝑ lo passato.

Gio. Bat. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

Vinc. Mi sarà adonque caro se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione; giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la piu importante di tutte l'altre.

Con quali doti si debbe comprare vna possessione, & quelle cose che si debbono schifare.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico; che a comprare vna possessione, la prima, & piu importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dottata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia à comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione; conciosia che sempre egliè d'apprezzar piu la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, o la creta, ouero che sia di crudo, di aspro, di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria; ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro; lodo che si accetti quella possessione che si troua vnita col colle, percioche, essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo di, & non verso Tramontana, renderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fusse piana, ò tutta in collina, Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri arbori fruttiferi, sono le piu accommodate, & vtili di tutte le

altre

altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in villa, ò in altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini; per liquali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, abbandonata la istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol'essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrēti, & piu da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa; per le acque grosse bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. E ben vero che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, o d'altre acque nauigabili: percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla città; conciosia che l'entrate, per l'ordinario, sono di più valuta di quelle che si trouano di lontano: Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte e vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

Vinc. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fù importantissima: Percioche, quanto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo. *Prouerbio.*

Gio. Bat. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, nō solamente in aere, doue si ha da far ragione di giorno in giorno con la morte, benche sia fertile; nè sterile, ancora che sia di buon aere; ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di venti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa veramente importantissima, perche chi non mira, & non considera ben bene questo, mai nō diuerrà buon'Agricoltore.

Vinc. Stando che qui consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni; percioche non solo vene sono di mediocri, di buoni, & di ottimi; ma anco di cattiui, di peggiori, & di pessimi.

Gio. Bat. Si ha da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti; come in piano, in colle, in monte, & in valle; &

A conoscere le diuersità de' terreni.

che ciascuna può hauer sei qualità di terreno; cioè grasso, & magro; raro, & spesso; humido & seco, & che quanto più si trouano mescolate queste qualità tanto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde frà i tristi sono peggiori i ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti: i quali son da rifiutare sempre, come terreni, ingrati maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quãdo per natura, & non per arte del ben coltiuare, o dell'ingrassare, producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono, quãdo nõ sono arati, ò seminati, ò altramẽte coltiuati, & che vi si veggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, frà le quali herbe non ve n'è poi alcuna che dia maggior inditio di bõtà del trifoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa, che calcãdolo di man'in mano, secondo che si gitta dentro, se auanzerà fuori da poi che ella sarà piena, questo sara perfetto da frumenti, ma se v'entrarà vgualmente tutta, sarà buono per viti, & pascoli, Et se per caso egli mancarà nell'empirla, tãto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar'vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente: percioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla cõ la mano, vi si attacarà come se fusse pece; & più gittandola à terra, & non spargendosi quel terreno si farà conoscere cõ queste due proue, ch'egli è di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò; piglisi vna zolla in quella parte doue più si sospetta, & põgasi in vn vaso d'acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si faccia passar q̃l-l'acqua per vn panno di lino, & si gusti da poi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quello del terreno.

Si possono nõ men conoscere i terreni nel colore; bẽche sia cosa difficile a conoscerli tutti: nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancor'i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua: & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni;

eccet-

eccetto se fussero lamiui,ò paludosi;perche in quel caso va lerebbeno poco. Vero è che io lodarei, á far'il saggio di pezzo in pezzo cō la vãga, cauãdo in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni,& se hãno sotto gesso,creta, leda (he sono i peggiori) ò ghiara che padisca l'acqua:percioche ve n'è,che chiamiamo ghiarone, il quale á pena si può trapassare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d'importanza,per esserui de' cãpi, che nō pur si vedono cattiui, ò poco buoni nella superficie loro,ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime.E tanto più è vero questo, quãto che vi è gran differenza in bōtà da vn iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

Iugero, e la misura de i poderi, ò possessioni. Che è migliore la possessione adacquata, che senza acqua.

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata di acqua,che altramente. Percioche, adacquandosi abondantemente(essendo buona di fondo, ben'vguale, ben quadrata,& ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fà di tutte le altre. Cōciosia che egli è altra cosa raccogliere del fieno,del lino, del miglio, & delle altre cose col soccorso della acqua, che hauer tai frutti ne' campi,che secano nel gran caldo.

Che si compri la possessione vnita. Di quei, che non voglio no cambiare i campi co i vicini.

Ancora,essendo possibile,si compri la possessione vnita: percioche oltra, ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'adacquarla,nel quadrarla,& nel piantarla.Et più dico, che si può meglio lauorare cō vn solo aratro,& carro,quaranta iugeri di terra vniti, che vinticinque che siano in diuersi pezzi,& lontani in più contrade.

Vinc.Sempre ho desiderato di appezzare la mia di Pompeano,ma per mia mala sorte, mai non ho potuto far partito quanto si voglia largo à coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De i quali, alcuni restano per sola dapocaggine, & altri accecati dalla inuidia.

Che la possessione sia ben quadrata. Che i campi habbiano interno, i fosi, & arborati più tosto di salice, che di albara.

Gio.Bat. Seguitãdo pure come debbono essere le possessioni belle da vedere,cōmode nel coltiuare, & che rẽdano maggior copia di frutti dico, che si quadrino di pezzo in pezzo nō più lũghi di quarãta cauezzi l'vno,nè mãco di trẽta,ò di vinticinque,facendo i fosi attorno i, & piantãdo da ogni lato gli arbori,i quali siano più tosto salici,che albare.

fossi, & arborati piu tosto di salice, che di albara.

Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunge, grosse, & in quantita. Vero è che la salice non viene, ne si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido; & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che non si pongano gli onizzi se non attorno alli prati.

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano: & massimamente da Mezo dì, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai nō si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli, tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene a i prati, che mai non si rompono: percioche quelle herbe vengono piu belle, sotto a quella parte, doue l'ombra arriua, che nō fanno nel resto: oltra che le foglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

Vinc. Per qual cagione vorreste voi, che i campi nō passassero in lunghezza quaranta cauezzi.

Quanto è vile il fare i campi curti.

Gio. Bat. Perche, s'el campo, che si adacqua è lungo settāta, fino ottāta cauezzi; nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezzo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte già adaquata riceua altretāta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quanto dāno fa al cāpo la tropp' acqua.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano essendo lunghi cento, cento cinquanta, & piu cauezzi? I quali, se fussero in tre, ò quattro pezzi (cioè alla rata come ho detto) sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene, egli l'accetta sempre per buona madre: ma quanto più la tiene adosso, tanto maggiormente la pruoua per pessima matrigna. Percioche la troppo acqua sempre rende freddi, & sporchi, & duri tutti i terreni; & etiandio fa smarrire molto la grassa, menandola parte altroue, & parte cacciādola ogni hora piu sotto terra.

Il benefitio che sente il campo curto nello adacquarsi.

Oltra che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa vn'altro lungo, ma ancora abbassando di sopra, & di sotto le ripe, si cōduce commodamente quella terra fin'a mezo, & per ogni luogo. Ma quan-

quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cauezzi, mai le carrette non sono condutte a i luoghi, che sono in mezo; onde non è poi marauiglia se vi fa valle per laratro, che ne conduce via sempre, & mai non ve ne ritorna, & se le acque innondano quelle valli.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento non ha se non due ripe, cosi facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperientia si vede, che passando laratro dall'vna ripa all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde giunto in capo, nettandolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre, ò quattro anni si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamēte cagionano i fossi arborati, che vi son'attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate che vi entrano, quando però siano chiusi: doue l'acqua hauesse da vscire; percioche ella le condurebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio che ha il cāpo curto nel carrettare.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i campi curti, vi e ancora, che i buoni lauorano cō men fatica, conciosia che non pur si allegrano sempre nel giungere cosi dall'vn capo all'altro; ma riposano etiandio mentre che'l bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta à far l'altro sequente solco.

Il beneficio che sentono i buoi ne cāpi curti.

Vinc. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi si losinghi della villa di Pompeano, per adacquarsi tanto come si fa, ma delibero di ridurli questo verno al modo che hauete diuisato.

Gio. Bat. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, le quali vi rendono più danno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo nei campi buoni, & masimamente in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piātassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltra che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simil arbori. Et questa è la vera perfettione d'ogni vero Agricoltore (como ho detto) quādo fa produrre ogni

Quanto bē n'è a leuar i vignali da i campi buoni.

terreno quel frutto, che piu gradisce per natura.

Il beneficio c'hanno i campi scoperti.

Vinc. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & opij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso.

Gio. Bat. Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lungo, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

Vinc. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

Come il padre di famiglia debbe hauer l'habitatione accōmodata per lui. & per la possessione.

Gio. Bat. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione, in sito sano, & commoda ampiamente per l'entrate della possessione, facēdola guardare piu tosto verso Oriente, ò Mezodì, che verso Occidente, ò Tramontana, & massimamente quando queste parti non trapassano l'una verso l'altra; percioche se i venti, che entrano non potessero vscire, l'aere loro non sarebbe così sano, come sempre è quello di Leuante, & Mezodì per cagion del primo Sole, che gioua specialmente nel verno a scacciar'i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto piu è prossimo & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Che i casamenti siano accōmodati per li massari, & altri.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo verno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tēpo. Et non māco siano accōmodati i casamenti de i massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la cōditione loro, percioche essendo così, vi veniranno, & habitaranno sempre volentieri. Accōmodando le stalle per la quātità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, ò tutto l'anno; Lequali siano piu tosto maggiori del bisogno, che minori; facēdo le fenestre à Tramontana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i venti, resteranno sempre piu sane d'ogni tēpo: facēdoui i volti, & non solari: atteso che saranno sempre piu sicure dal fuoco; ma che vi siano piu buchi non

Come vogliono esser le stalle, e i fenili.

mag-

maggiori d'vn palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armẽti al tẽpo del verno ne i fieni, & altre pasture, pche staranno con piu humore, & pesaranno più, che nõ farebbono senza buchi. Hauendo poi i fenili sopra tanto grãdi, che habilmente vi si possano gouernare i fieni, le veccie, le stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' bestiami: Oltra che desidero che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamẽte letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia; percioche non è proportione dallo strame asciutto a quello, che è bagnato; nè dal suspeso, a quell'altro che è calcato ne i pagliari.

Quanto bene e a poner la paglia al coperto.

Appresso stanno ben'i fenili a mezodì con l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale sia largo vndeci, ò dodici braccia di dentro da pilastri. Percioche nõ è di miglior commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de i migli, percioche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra che vi si possono tenere, & conseruare i tinacci, le benaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni, & altri strami nello scaricali, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gli animali? Et per contrario il gran detrimento, che riceuono i fieni, quando ne sono priui, percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo inanzi, che perdono la loro bõtà & restano molto leggieri.

Il danno che riceuono i fieni quãdo sono senza portichi.

Vinc. Dapoi che mi hauete cosi ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate anco delle acque che conuengono a diuersi siti.

Gio. Bat. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piouane, poi che sono le più leggieri, le migliori, & le più sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso al le fosse, doue si tẽgono i letami, ne alle stalle, ò porcili, & altri luoghi doue gli animali possano loro nocere co'l piscio (se nõ fussero molto profondi) ma bisogna anco farli più to

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

sto al coperto,che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, ne offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è che quanto piu queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde,di verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Delle acque de fonti diuerse de i fiumi, de i laghi & delle paludi.

Vi sono poi quelle de i fonti correnti, le quali, fori che ordinariamente sono crude,sono però di state fresche,& di verno calde. Ma son tanto piu buone quell'altre,che vengono da i monti,& quanto piu discendono da alto;perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimẽte de i laghi,de i fiumi, & d'altre acque correnti;dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che,di state sono calde, & di verno fredde. Resta, che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi; cosi sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

Vinc. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco,che è il quarto,poche ogni vno sà il suo valore, però mi manifestarete quele cose, che debbe far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

Le parti che debbe hauer l'agricoltore.

Gio. Bat. Chi vuol farsi buono Agricoltore, debbe hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte,il modo di essercitarla,la diligentia di essequirla, & la dilettatione continua di conoscere la natura de' campi, che egli hà da coltiare. Percioche questa cosa è di tanta importanza,che (come nõ mi satio di dirla)chi non si dispone ad impararla,one,mai nõ hauerà ricolto buono. Ma per far risplẽder maggiormẽte il suo ingegno,& le sue fatiche; dico che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze; percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente aũorato.

Che'l buon agricoltore non prenda più terreno di quel che sono le sue forze.

Quel che dica Magone circa la casa del la città.

Ancora se pur egli nõ vuol vender la casa della città,come essorta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno non si parta da' suoi poderi, se non rarissime volte; dimorando massimamente al tempo del piantarli, dell'acquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrone non sa niente di quello che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de'suoi lauoratori

tori. Et però ſono da commendar coloro, che conuerſano con gli huomini di queſta profeſſione; percioche non tanto acquiſtano de i ſecreti da quei, che ſono valenti, quanto aſſai volte etiandio da gli altri, che ſi hanno per ignoranti; poi che ſi vede, che il prouerbio non mentiſce. Vn ſolo huomo nò, ma tutti gli huomini si, fanno ogni coſa.

Prouerbio

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che oſſerua il buon padre di famiglia nel coltiuare i ſuoi campi. Il quale primamente non comāda ad altri quelle coſe d'importantia, che commodamēte può far per ſe medeſimo; nè mai tarda fin dimane, potendole fare hoggi, conoſcendo che'l tardare è quaſi ſempre dāneuole; ſi per che il tempo che è tanto pretioſo, continouamente paſſa: come anco, perche molte occaſioni, che più volte ſopraueng ono cōtra i diſegni, interrompono tali coſe.

Che l'agricoltor non comādi ad altri quel, che può far da ſe ſteſſo, ne tardi fin di mane q̄l che hoggi può fare.

Ancora ogni ſera egli diſegna a ciaſcun della famiglia quelle coſe, che ſi hanno da fare il ſeguente giorno; che quā do mācaſſe di queſto bell'ordine, aſſai volte ſarebbono operite confuſamente.

Altri belli ordini, che egli nō māca di fare.

Appreſſo non manca a leuare, nel far del giorno, & anco piu toſto quando è biſogno, per vedere ſe eſſi ſi drizzano a gli officij deſignati: Mirando poi con diligentia, quali ſeno ſolleciti nel lauorar fedelmente, & quali vſano poca diſcrettione; prouedendo ſempre a queſti con prudentia, ſecondo i tempi. Onde, ſi come non ſi debbe mai pigliare lauoratori, ò ſeruitori cattiui, potendone hauer de' buoni, benche coſtaſſero di piu: coſi ſi debbe far quanto ſi può coi non buoni nel ſopportarli mentre è forza fare le coſe importanti, & che non ſi può hauerne di migliori.

Vinc. Voi mi fate hora conoſcer beniſſimo la pazzia di molti i quali per ſcacciare con colera i lauoratori, & i ſeruitori, & non trouarne poi de i buoni, nè de i triſti, quādo vi biſognano; entrano talmente in diſperatione, che al fine gittano a terra il mal auenturato lauoro.

Gio. Bat. Si vede ancora, che'l prudēte padre di famiglia è ſempre benigno, amoreuole, & liberale verſo coloro, che lo ſeruono; accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno ſeruito. Vſando loro non meno qualche corteſia nel donarli robbe, ò danari, & maſſimamente a quei che ſono poueri, & più degni di compaſſione. Oltra che ſempre li

Quel che il buon padre di famiglia oſſerua per farſi bē ſeruire.

paga in contanti,& non con robbe,accioche non si lamentino che la cosa sia cara,ò che nõ sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrẽte,che vn solo quattrino di più.Che per certo si ingannano grandemẽte, coloro che cercano di arricchirsi con simili persone,percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano à bei ducati; come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vãno di male in peggio.Et certamente,quando non fusse mai per altro,che per l'honore, ciascuno douerebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij.Oltra che essi seruono più fedelmente,& non ve nẽ mancano a i tempi necessarij.

Altre amoreuolezze che egli fa coi seruitori, & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia da sempre alle hore debite il mangiare,& beuere cõueniente à quelli,che è obligato;& mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna,se non per gran necessità, fin che nõ sono satisfatti del lor bisogno.Et questa è la vera via per farsi seruire cõ amore,& non quell'altra di molti, che non pur discommodano simili persone per ogni cosarella quando mangiano: ma più volte ancora vi stanno presenti, quasi per numerare i bocconi;onde,come passano più di q̃llo,che essi han diui sato,si attristano, come se gli mãgiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto à non mandar attorno i seruitori quando pioue molto, ò neuica,& spetialmente di notte,se non per cose importanti;ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono à proposito,li paga prima di ogni loro auanzo, & poi li da buona licentia.

Quel che si debbe fare per hauer vn buõ massaro, & poi conseruarlo.

Vinc. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare con i massari.

Errori de i patroni che per contendere co i massari per poca cosa, patiscono poi assai.

Gio.Bat.Chi nõ vol coltiuare i suoi campi, debbe acquistarsi vn buon massaro,& farli buona compagnia;non mancando però à sollecitarlo, & massimamente nelle cose di importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche cosetta oltra la parte sua.Percioche per esperientia si vede,che coloro che vogliono contendere tutto dì con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogni anno à cãbiarli. Onde,il più delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni,

ni,ò di men cattiui, si inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal'in peggio, & meritamente, dapoi che nõ si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tãto più perdono il lor credito. Come ben si vede, che i buoni massari non vogliono i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che non li coltiuarebbono più d'un'anno. Che à dir poi il vero, vi son'alcuni patroni tanto ciechi, che per volere vn careggio di più, ò altra simil minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambieranno in vn tristo, per hauerla. Errore notabilissimo; conciosia che per guadagnare regalie per vn sol ducato ne perderanno vinticinque & forse cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti à capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne starebbe bene.

Quanto si ingannano quei patroni, che vogliono arricchirsi co i massari poueri.

Vinc. Quai capitoli intendete voi che si facciano co i massari?

Gli honesti capitoli, che si debbon fare co i massari.

Gio. Bat. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che conuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, à gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & à che modo, & à che tempo, & quãte volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno à fare.

Poi si debbono obligare à zappare benissimo, non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, mà etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel più che possono: percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & se stessi altro tanto. Et quella parte, che nõ zapparanno (cosa che non douerebbono mai lassare, massimamente color, che nõ hanno da zappare grani marzuoli) obligarli à mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia; percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente à terra, & massimamente quando sono riuoltate da i vẽti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia se vna grã parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se gli hanno, sono mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto più sono

accom-

accōpagnati di vecchia, di quaciuola, di loglio, & d'altre cattiue herbe,tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano,& maccato:di maniera, che alle volte nō pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada nō rendono quell'vtile,che fanno due,& manco di grano netto: quei campi etiandio più volte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

Vinc. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tāta importantia:nondimeno per esser di grandissimo beneficio, tanto à loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare à poner questo capitolo,& con gran pena.

Gio.Bat.Dapoi questi capitoli così honesti,& vtili,si oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno;& non meno à curare i fossi, à nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco à rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende:cominciando al Maggio,insino che hāno seminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato,peggiorano se medesimi,& il patrone quindeci,& venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri à quei tempi che douerebbono seminare i grani,& fare delle altre facende necessarijssime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lo tardare da vna settimana all'altra, & da vn sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarij capitoli per lo beneficio del patrone,del massaro, & della possessione: ma non giamai quegli altri, che solamente sono vtili al patrone,& dannosi sempre al massaro.Ilquale, per vedersi angariato,ò più tosto scorticato da lui,non tanto non lauora con buon'animo quei campi;anzi, come tristo, sempre và chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

A conoscer se'l massaro vuol mātener quello che promette, ò nò.

A conoscer poi se vn massaro ha da mantener quelle cose che promette, osserui il patrone nel legger li capitoli se egli contradice ò nò,massimamente a i più importanti Percioche si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, che'l pensa di fare con effetto,

così promettendo di vno in vno senza difficultà, è da credere, che egli ha nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però sono male aueduti quelli patroni, ch'accettano cotali huomini: conciosia che si pongono à pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

Vinc. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauette detto. Percioche nõ sò la maggior disgratia d'vn patrone che hauere vn lauoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire à certi garbugli, che non è si modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

Quanta disgratia è l'hauere vn massaro tristo.

Gio. Bat. Lodo ancora, che il patrone pigli informatione di quel massaro che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da i vicini, & c'altri che lo conoscono. Et ritrouãdolo cattiuo lauoratore & di mala natura, patisca più tosto ogni interesse, che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno; se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo, senza litigare, come più volte occorre.

Che si pigli informatiõe del massaro prima che si accetti.

Che non si pigli il massaro se non ha licentia dal patrone.

Lodo poi à farli i suoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior'animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione à quel massaro di nõ partirsi mai, ma di perseuerare nel coltiuare allegramẽte ogni hora meglio: poi che vedrà, che li vien fatta buona compagnia dall'amoreuol patrone. Et da qui si potrà dire quella sententia, che dice: Felice quella possessione, che è coltiuata da lauoratori nati in lei, percioche l'amano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che se li faccia i cõti almeno vna volta all'anno

Detto notando.

Vinc. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti: credo che non vi sarebbe meglio, quãto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmẽte chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che nõ c'intricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo, che saressimo anco questo con vtilità.

Essempio de gli Agricoltori Romani & della terra assassinata da i rozi cõtadini.

Gio. Bat. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purità, & diligentia, che faceuano i nobilissimi

Essempio de gli Agricoltori Romani & della terra assassinata da i rozzi contadini.

simi Romani Percioche, oltra il viuer felice, che faresśimo, ella parimente produrebbe assai più di quello che fa; per vedersi vn'altra volta accarezzata da i giudiciosi Cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali, è talmente sdegnata, che non è marauiglia se non rende quei buoni ricolti, che soleua à quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere il doppio, & treppio di quello, che douerebbono fare; pensando i ciechi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati stanno sempre poueri, & se apportano danni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra q̃sta misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, nõ è lingua, che esprimesse mai la vtilità grande, che vscirebbe dalle tante possessioni, che hoggi sono così mal trattate.

Quãto ben sarebbe che vi fussero i Censori sopra i lauoratori della terra.

Vinc. Ogni hora vengo più in cognitione, che voi coltiuate questa vostra possessione cõ maggiore vtilità di quel, che fanno infiniti massari.

Con quanto vantaggio può lauorar la terra il cittadino, che il contadino.

Gio. Bat. Chi non sà, che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio, di quel, che possono i tanti contadini à i quali ò per pouertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico perche doue (per essempio) io dò à gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosa marauigliosa che più volentieri seruono à me (benche nõ dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col danaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede à settimane, & à mesi; senza che il più delle volte sono pagati con robba per più pretio di quel che vale, & della più trista.

Lasciando da canto le persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danno grande, quãti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai à pagarli al nouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, frà il costare di più del pretio corrente à danari, & il darli tanta biada à quel

quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno più volte ne pagano più di cento. Et vi sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono per lor carreggiare ad altri, per lo morire de' bestiami per sua cagione, per lo mal lauorare; per lo mal seminare; ma lasciãdoli da parte, ritorno à dire, che se molti Cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie intrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

Vinç. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, vi prego che mi diciate quelle cose, che mi conuerebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando à pagarlo bene; percioche da lui depende tutto quell'vtile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole a i buoi nel darli da mangiare, & bene con misura; ma etiandio li freghe rà la sera molto bene inanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con palia, ò con altro strame; & la mattina per tempo li netterà, & streggierà benissimo; oltra che li lauerà spesse volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli hauerà rispetto à non farli lauorare nel gran caldo, ne quando pioue, ò neuica, se non per la gran necessità; ne ancho li caricherà, ne faticherà per lũgo viaggio; non battendoli se non rare volte, & con discretione. Et come saranno giunti à casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno cessato di sudare, & di ansare: Dãdoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne hauerãno mãgiato vna parte, li cõdurrà all'acqua, accioche beuano secondo il lor bisogno.

Quãto importa à pagar bene il valente bifolco.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel leuar per tempo; & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche fino à terza, ò poco più; & da poi vi ritornerà passate le vintiһore, & arerà fino alla Aue Maria; percioche à questo modo si mãtegono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn huomo simile, pigliarete ancora vn'altro per boaro, accioche lo aiuti à gouernare, & à cacciare i buoi, & i caualli: & anco à caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue sta il massaro con l'horto,

& le cose necessarie p lo viuer loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incómodo, & cô lor côtento; percioche mãgiarãno alle sue hore, & sẽza rispetto alcuno.

Vinc. Ditemi, quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del viuere.

Le cose che si debbono dare ad vn bifolco, & al bouaro.

Gio. Bat. Primamente io dò al bifolco quindeci scudi ogni anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, dò à ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligentia, perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, così nel viuere, come nel pagarli liberamente.

Il pagamẽto che fan'i cattiui patroni a i lauoratori.

Vinc. Mi piace questo bello ordine, che voi tenete, & che trattate così ben questi vostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose, ò non li stentassero nel darli la lor mercede, ò nõ minacciassero di dar lor in cãbio di essa delle bastonate, ò delle ferite, non gittarebbono à terra il coltiuar de i loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali; vi prego che mi diciate anco la sorte de i buoi, che io debba comperare.

Come si debbon pigliar gli animali per lauorar la terra.

Gio. Bat. Vi consiglio che non spendiate i cinquanta, & sessãta scudi il paro, come costano i Bolognesi p esser grandi, ma che pigliate buoi mezani, giouani, bẽ quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mãtẽgono in ogni luogo, bẽche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle cõtrade vicine, ò nella propria terra; lodo che li pigliate più tosto per qualche pretio di più, che de i forestieri; atteso che nõ patirãno, come faranno quelli. Et se pur saranno di altri paesi, & giouani per lo primo anno gli hauerete rispetto à non faticarli molto, & specialmente nel grã caldo: Tenẽdoli più tosto à buon fieno, che farli pascer herba; percioche nõ solo si manterãno ad ogni fatica, & temerãno mãco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderãno nõ poco più, cõciosia che, per nõ pascolare i prati, raccoglierete più somma di fieno, & migliore, che non faresti se fussero pascolati. Auuertendo parimente à non prestarli ad altri, & manco à mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

Vinc. Poiche io ho inteso questi sì vtili precetti, desidero, che

ro, che mi diciate la natura de i terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quãta differentia vi vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti che meglio appetiscono.

Gio.Bat. Mi piace, che non mi dimandiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de i nostri petrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de i forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De i terreni diuersi conosciuti tra noi.

Cominciando adunque à narrare di quei, che sono contigui alli monti nostri, i quali ordinariamente sono più tosto forti, che altramente; dico che abondano di vini, di frumenti, & di altri frutti. E ben vero che quei di Frãcia curta, & delle terre vicine, non sono in tutto cosi, come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; riseruando però molte ville della Riuiera di Solò, che auãzano tutte le altre del paese.

De i terreni vicini a i monti nostri.

Poi parlando de i terreni forti, dico che producono frumenti assai quando vi và il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite; ma se và piouoso, fanno molta paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti, dico che sono di poco valore; percioche, se nõ hano le stagioni tẽperate di secchezza, & di pioggia; malamẽte producono frumẽti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacquarli mai; perche l'acqua vi sarebbe tãto veleno.

De i terreni forti.

De i terreni che sono di poco valore.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, per giouare à simili terreni.

Gio.Bat. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si tritassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i venti; & anco dal letame quanto più somma ve ne fusse dato.

Come si può giouar à simili terreni.

Vinc. Che rimedio sarebbe à quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche nõ è consumata dal Sole: ouero come sono percossi, dalla secchezza, si fessano di tal sorte che vi si nascõderebbono delle lepri, & forse maggiori animali.

Modi per ridur i terreni maligni à qualche grado buono.

Gio.Bat.Si aiutarebbeno questi terreni,quando si conducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare come se fusse tāto letame: Et se la prima volta non fussero migliorati almeno in buona parte,fare il medesimo vn'altra volta, & vn'altra, se tanto bisognasse. Che facendo ben questo,non pur si mollificarebbono,& si coltiuarebbono con qualche commodità, ma anchora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali,& quelle si danno loro,quando si adacquano.Vero è,che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, ò ghiara minuta sotto vn braccio, (due come ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio à far de i fossi non molto lontani l'vn dall'altro, & tanto alti,quanto bisognasse per cauare, & trare tai terreni in cima da vn lato,& gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo,perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

Vinc. Dubito che à far questa spesa, ella non fusse maggiore della vtilità,che si potesse hauere.

Gio.Bat.Ancora io sarei del vostro parere,quādo si facesse questo in molti paesi doue i lor terreni vagliono poco pretio.Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero,come fussero conci al modo detto, nō valerebbono meno di cinquanta,& cento.Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno che vi si piantassero de gli arbori più tosto, che seminarui biade, ò prati; & spetialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Cottolengo,i quali quanto piu sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone,che fanno i migliori vini di tutto il piano.Et questa è la maggior virtù, & più importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare)à far cauar quelle rendite più vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni,secondo la lor natura.

Vinc. Poscia che à voi mi riporto di quanto hauete detto,aspetto anco che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

Dei terreni sabbiosi.

Gio.Bat.Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & i piu magri de tutti gli altri terreni;percioche,quantunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo a i

terreni

terreni ladini,& casalini; dico, che benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore de tutti gli altri: De i quali è anco il più perfetto il ladino p essere più molle, & piu dolce d'ogni altro da lauorare. Il quale per esser qllo, che arricchisce la nostra patria di tāti lini,& che rēde tāta copia di frumenti, migli, fieni, & tante altre rendite: però non è marauiglia se in più ville si vende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni, così si ingannano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui, ancorche costino poco pretio, atteso che quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn bel ricolto. Lodo bene à comprare i cāpi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati; percioche in poco tempo si possono ridurre al pari de i migliori.

Le lodi de i terreni ladini, & casalini.

Vinc. Hora che mi hauete mostrato benissimo la natura de i terreni principali del nostro piano; mi sarà grato, se mi diuisarete nō meno le qualità de i colli, & come si debbono coltiuare.

Gio.Bat. Bisogna primamente, che io vi distingua le quattro parti de i nostri colli? & dare à ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa, vole il sito, che è verso Tramōtana, & altra quello dello Austro. Altro vuole quello, che è verso Oriente, & altra vuole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana; dico che il proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secōdo che sono atti per fabricare, ò per fare altre cose necessarie; percioche da questi si hauerà altra vtilità, che non si hauerebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tēpo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & manco da seminarui grani; cōciosia che si hauerebbe poco frutto. Et quāto alle tre altre parti; dico che vi si piantino delle oliue, & più tosto al Mezodì, che all'Occidente: ma meglio all'Oriente, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de i pomi granati, & de i fichi.

Della natura de i colli, & quel che vi si debbe metter secondo i loro siti.

Vin. Cōsiderādo che i colli vicini alla Città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriēte, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gētili.

Gio.Bat. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per vtilità è meglio piantarui de i pomi, peri, moniache, & bro-

Vin. non è dubbio alcuno; che quando si facessero queste cose con diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non farebbono le vite, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & all'vno, & l'altro modo si cauerebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebbe fare di ogni altro buon sito del piano.

be, quando si coltiuassero i colli con intelligentia.

Gio. Bat. Molto mi marauiglio, che nõ siano pregiati i colli ben situati, assai più di quel che sono. Percioche non pure ogni spirito gentile vi può goder la soauità dell'aere, l'amenità de i siti, la vaghezza delle prospettiue, & i tãti piaceri che vi si pigliano: ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscono quatro volte più, che non fanno i luoghi piani, peroche, si come questi, piantandoli spessi si ombrano l'vn l'altro; cosi quegli altri si trouano (secondo che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori à gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè à banche come ho detto; che nõ essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi almen'vn quinto di più? Che in vero appresso alla grãd'vtilità, che si cauarebbe, questo augmento pagarebbe quãta spessa vi fusse fatta.

Vinc. Non mi marauiglio dello accrescimẽto che fanno gli arbori in tali siti nel numero, ma bẽ m'istupisco di quel che dite, che gli arginati, cioè fatti à bãche, crescano in misura vn quinto di più.

Gio. Bat. Nõ è dubbio, che questa cosa è certa; percioche, misurando lo spatio de i muri in piede, & de i terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto, Et questo cel mostrano benissimo gli scalini di ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & larghezza, sono di più, che non è misurar quella per drittura in lunghezza.

Vinc. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de i tanti monti nostri; ma perche vi vorebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de i modi, che si ricercano à coltiuare ben'i campi.

Gio. Bat. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi à proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto cõsiste, che il bifolco conosca bene la natura de i terreni, & fondi l'aratro quãto può in quei che sono di buõ fondo, & ne gli altri tãto quãto se ne tro-

Le cose che bisognano per coltiuar ben la terra.

ua di buono. Percioche, si come fondãdo l'aratro ne i buoni si riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra ch'era di sopra; così quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che mai non fruttarebbe. Vero è, che non si può errare à pigliare sempre poca terra con l'aratro; percioche non solo quanto più entrarà nella buona & la tagliérà sottilmente, tanto maggior copia di frutti rẽderà; ma anco con molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamẽte sei, ouer otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodici.

Che il vero arare si fa con minore spesa, & con più vtilità, che ad arar cõ maggior spesa.

La esperiẽtia dell'arar bene, & con mãco spesa.

Vinc. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene; percioche non tãto si risparmia la meta delle persone, de i buoi, & della semenza; ma si raccoglie ancora tanto con vinti iugeri di terra ben'arati che costino due mila ducati; quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro milia.

Gio. Bat. Hora, si come vi ho detto, che l'arar ben importa à prẽder sempre poca terra cõ l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; così perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura, siano fondate le altre, quel più, che si può: non fondãdo però tanto l'vltima, sopra della quale si seminano i grani; ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che il tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra, così venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addosso nõ men di vn palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente, come fanno quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari; percioche quanto più tardano à nascere; tãto più vi si guastano gli occhi, & sono roduti da gli animaletti sotterranei.

Effetto notando dell'arar quãdo si seminano le biade.

Vinc. Io non sò chi potesse mai biasimare questi auertimenti, poi che questi tali coprono (per essempio) per tutto Settembre i grani cõ due ditta di terra nel seminarli sopra;

& il

& il primo giorno di Ottobre vi riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro.

Gio.Bat.Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rõpe prima per lungo, &: nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per trauerso così la vltima, che è la quinta, volendo seminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante che egli erpica di aratura in aratura sempre per lungo, & per trauerso, tritandole dure con erpice grande ben fornito di denti lũghi di ferro; caua parimente le cattiue herbe co i rastelli di ferro, & le bruscia in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; non pur netta benissimo ogni campo sporco in tre, ò quattro arature, & erpicature; ma il frumẽto che nasce produce anco più lunghe radici, che non sarebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso, senza che le acque pluuiali non lo possono offendere; atteso che trapassano più facilmente di sotto, le quali per contrario vi rimanerebbono addosso, quãdo le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

A che modo si ara perfettamẽte.

Vinc.Questo modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non so come si potesse arare; & erpicare à trauerso in quelli, che sono vignati.

Gio.Bat.Che ha gli arbori, & viti che rispõdano per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tãto per trauerso ne i vignali, quanto per lungo; leuando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza dannegiarle.

Come si può arare à trauerso ne i vostri campi vignati.

Vin. Possiamo adunque assomigliare queste cinque arature, & erpicature al vãgare à braccio per esser'il miglior coltiuare, che si possa fare.

Gio.Bat.Non è dubbio, che il vãgar la terra è cosa di mag gior coltiuatione, che l'arar'à qual si voglia modo: ma sappiate, che egli è di altra perfettione il criuellarla co i criuelli di fil di rame, ò più tosto di ferro; percioche nõ tanto ella si trita, & si netta quãto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per vn palmo, & quel più in altezza che si vole; che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non sarebbe in altro campo: perche considerando,

Che si come il vangar la terra è miglior dell'arare. così il criuellar l'auanza tutti.

rãdo, che quella terra si troua come cenere, si può credere che doue ne nascerebbono cẽto nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quelle altre, che sono à proposito, & che all'hora si trouassero asciutte.

Vinc. Credo che questo si farebbe commodamente al l'Agosto, al Settembre, & alla primauera; & masimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

Quel che osserua il buono Agricoltore nell'arar la diuersità de i terreni.

Gio. Bat. Seguitando pur quello che fa il buon'Agricoltore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che à talmente bagnato, che nell'ararlo resti pezzi grossi; & spetialmente quei che sono molto forti, ò duri, ò crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi non si possono ridur'in poluere, & manco riceuer in se la semenza per darle vigor di nascere ò da produr'al tempo sicuro frutto. Et che mai non arà i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; vsa ogni diligentia anco nell'arar sempre tutti gli altri in quel migliore stato, che sia possibile.

Poi quando ara à canto delle viti, & di altri arbori, non trapassa gli impedimẽti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia cõ l'accetta, senza stracciarle à pericolo di spezzar lo aratro; & danneggiar'i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano; conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogni hora più, fanno notabil danno alle seminate; si perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non puo mai mouer quella tanta parte del terreno, ch'elle occupano.

Vinc. Perche vi sono alcuni che dicono esser molti terreni, che quanto più si arano, tanto più diuengono magri, & fanno mãco frutto; però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

Gio. Bat. Si ingãnano nel dire, che ve ne siano molti. E' bẽ vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmẽte leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono trasiti dal Sole; onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però la esperiẽtia ci fa vedere, che fuori di questi

pochis-

pochissimi, quanto più si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Vinc. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

Le regole, che si debbono osseruar nel coltiuar bene i campi.

Gio. Bat. Parlandoui primamente delle nostre contrade, le quali participano della natura di tutte le altre del paese; dico che quando vn campo ha fatto vn sol frumento, ò altra biada grossa, & che sia per farne vn'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato la stipula più tosto che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto, non mancãdo di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno nõ tema i vermi, ò che non sia molto forte, percioche più ricolto renderanno cinque stara di semenza, che non farãno sette à seminarli tardi; come per prouerbio si dice. Si come il seminar per tempo ingãnna alcune volte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fusse ben'arato, & grasso; dico che non si semini, perche produrrà assai manco di ogni altro che fusse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et di vn'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguẽte resti voto; leuate fuori le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno; percioche sin'a quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso san Martino, sia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto da gran gelo, sia alla fin di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli là istessa misura, che si fà del frumento.

Del seminar la veccia, & vena insieme.

Vinc. Non sarebbe meglio à ponerui più veccia, per esser'anco miglior pastura della vena?

Gio. Bat. Ho detto di seminar queste due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel crescere ben'alta, benche la vena è poco men buona in tal caso, che la veccia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata; & come sarà secca: sarà anco perfetta per li buoi, & p li caualli i quali starãno grassi senza darli altramẽte biada. Et oltra

tra

tra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'assai più herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, all'hora vi si potrà seminar subito dei fasoli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno E' vero che seminandoui fasoli, quel terreno produrà l'anno seguente più frumento, che non farà à seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, così quello l'ingrassa.

Vinc. Adesso io conosco la gran d'apoccaggine di tanti, che fanno colture per seminarui à quei tempi fasoli ò migli; non auisandosi à seminare prima questa pastura, laquale si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, ò posa.

Gio. Bat. Sappiate, che ne raccoglio tanta da tredeci, ò quattordici iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, ò biada.

Vinc. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien assai.

Del seminar il trifoglio.

Gio. Bat. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace più à seminarlo da San Bartolomeo fin à i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentrò, oltra le erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere così bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura.) Ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, e più alta al San Martino seguente, che non è quella della primauera, quando si tagliano le biade, nõ teme ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dapoi subito che sarãno tagliate quelle biade, non pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiãdio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga prattica, benche fin'hora pochi mi habbiano imitato.

Vinc. Qual semenza vi par migliore per seminar questo trifo-

trifoglio, quella che ha attorno la gufcia, ò quell'altra che n'è fenza, & ben netta.

Gio.Bat. Non è dubbio, che quella della gufcia è affai migliore, per hauer'i grani più viuaci, & perche vi prefta aiuto nel farli nafcere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conferuarla in poco luogo, & per commodar i compratori, che la portano di lontano.

Che la femenza del trifoglio in gufcia è migliore di quella è fatta fuori.

Vinc. Quanta fomma dell'vna, ò dell'altra femenza vi pare, che fe ne dia à ciafcun iugero di terra.

Gio. Bat. A far che vn terreno ben netto di tal mifure, produchi del fieno affai, non bifogna feminarui manco di cinque pefi di buona bulla, ouer mezzo di bella femenza netta; & fpecialmente al Marzo per le cofe dette. Perciochè, quanto più fe ne fpargerà di manco, tanto più ella nafcerà rara, & le cattiue herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, fi come fono da biafmar quefti, che feminano tai femenze fcarfamente, bēche i terreni fiano ben netti, cosi non fono da lodar coloro, che la fpargono abondantemente in quei che fono fporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

Quanta femenza vi vuole per far produr del fieno affai.

Vinc. Pofcia che mi hauete moftrato chiaramente quanto importa quefto feminar di trifolio; vi prego che mi diciate anco del modo, che fi tiene à pratar'vn campo per fempre.

Del pratar vn campo per fempre, & di ingraffarlo à più modi.

Gio.Bat. Bifogna primamente nel verno vgualarlo bene, & da poi ararlo tutto fottilmente fenza folchi maeftrali almeno due volte per lungho, & per trauerfo, & erpicarlo anco ogni fiata beniffimo. Onde, effendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, bifogna parimente ararlo, & feminarlo di vena, pur fenza folchi maeftrali; & erpicatolo vna volta, feminar fopra la femenza di trifoglio abondantemente; per le cagioni che hauete intefe; erpicandola almeno due volte dentro. Et come farà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'à mezo Luglio fia fegata la ftoppia per gli animali, & dapoi il fieno che venirà. Non mācando mai a letamare quel prato ogni anno, & maffimamente quando non vi è acqua per adacquarlo; ma hauēdola, paffato il primo anno, fia cacciata addoffo tutto il verno per ogni luogo; percioche queſto modo fi farà fempre più graffo, più

fpeffo,

ſpeſſo,& più abondante di herba.

Vinc. Haureſte altri modi per giouar maggiormente à ſimili prati:

Di quanto beneficio è la poluere, che ſi raccoglie per le ſtrade.

Gio.Bat.Per far che abondino di herbe, non vi è coſa pari al letame meſcolato con la poluere;percioche,oltra, che coſta manco del puro di ſtalla, fa produr anco aſſai più paſtura di ogni altra graſſa.Et però ſi raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben ſecca,& ſi conduce nel cortile, ò più toſto nel prato che ſi ha da letamare, laquale ha tuttauia cõ ſeco dello ſterco de gli animali,della paglia, & delle altre graſſe. Et ſeminate che ſiano le biade, tutto quel letame che ſi caua dalle ſtalle, ſi conduce di volta in volta doue ſia tal poluere bene ammucchiata, & quello ſcaricarlo ſi meſcola beniſsimo con lei di mano in mano per metà,fin che vi è da creſcere cotal materia. La quale ſi laſcia così finche è dalle acque, & dal gelo ben trafitta,& ben matura. Onde ſpargendola al Gennaro, ò al Febraro per lo prato,rende (come ho detto) aſſai più herba, che non farebbe altro tanto letame puro di ſtalla; percioche queſta miſtura eſſendoſi fatta così minuta,penetra più alle radici di ogni herba, che non fa quel letame, il quale reſtando groſſo,gioua manco a i prati,che ha gli aratori, per nõ poterſi incorporar in q̃lli così,come fa in q̃ſti.

Vinc. Chi non haueſſe letame da componer con queſta poluere, non ſarebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando ſi ſpargeſſe coſi pura inanzi il verno?

Gio.Bat. Non ſolamente ſarebbe perfetta a i prati,& alle biade,quando ſe gliene deſſe almeno dieci carra, per iugero, ſpargendola come ſi fa lo ſterco de i colombi; ma alle viti ancora,dandone vna palata per gamba, quando ſi colmano all'Ottobre.

Vinc.Mi piace che ella ſia così buona per le viti, poi che ſi ſparagna il letame puro, il quale è perfetto per li terreni aratorij,ma non sò come ſia bene à darla alle biade, per eſſer sì potente nel far produr l'herba.

Altri modi per ingraſſare i campi.

Gio.Bat. Voi haureſte ragione quando fuſſe arata ſotto, come ſi fa il letame; ma à ſpargerla ſopra al S. Martino, ſi mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le ſia di giouamento grande.

Vinc.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

Gio. Bat. primamente vi sono buone le curature de gli adacquatori,& fossi loro,le quali siano però posate à mucchi per qualche mesi. Oltra che lodo à curar le strade nel verno,& lasciar quel fango à mucchio fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara,delle corti,le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colũbi,le quali cose giouano tanto piu, quanto sono ben marcite. Vero è,ch'egli è gran beneficio,& cõ poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle correr sopra giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono;fregando, & redabolãdo più volte à quel tempo i vasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli,rastri,zappe,erpici,& altri stromenti atti a commouer le grasse che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre,di Decembre,di Gennaro,& di Febraro, ma non mai a i prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti; percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora à nõ far correre l'acqua sopra i prati vecchi quando sono gli eccessiui freddi,se ella nõ ha da cõtinouare,percioche, quando mancasse quella, la cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quanto vtile son le lupe ne i vasi correnti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse che si fanno a i cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe,che nel voltarsi le acque, che continuamente corrono sopra,ne adunano dentro tanta quantità,che nel curarle all'Autunno,& carettarle alla Primauera per li prati, ò per li campi,quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali che corrono di acqua tutto l'ãno,le quali siano lõghe almeno vn cauezzo,& lontane vna dall'altra tre,ò quattro.

Quanto vtile apporta il raccoglierle grasse per le strade.

Vinc. Non manco sono da lodar coloro,che hanno drizzati tanti pouerini,che per la Città nostra raccogliono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secõdo che passano i caualli,& buoi,di contrada in cõtrada, il quale apporta grãde vtilità a i cãpi suburbani,& beneficio a qi fanciulli, che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa che anco va cre-

scendo

scendo ogni hora più per le ville.

Quãto sono industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.

Gio.Bat.Da qui si vede quanta è grande la industria, che si vsa tra noi nell'accumular diuerse grasse, per le quali non è marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono più ricolto di anno in anno, di quel che fan'i buoni di molti paesi.

Vinc. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vguagliar'i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui stà ben vguale, & piano; maggiormente questo côuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

Modi per vgualar bene i prati.

Gio.Bat.Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, & larghi non più di vn braccio, & nô men grossi di quattro dita, i quali non solamente si leuano con tal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con si bel ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba, come di prima. Mà se il dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica à pezzo à pezzo col terreno, ò più tosto si ara, & si riduce l'vno & l'altro in più mucchi, accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopò vn'anno si spargano al Decembre ò al Gennaro, doue è più magro il fondo; percioche vi produrranno per più anni dell'herba in copia. Et se per sorte quel dosso fusse alto assai, all'hora si conduce quel terreno con la cotica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio; spargêdoui dapoi del letâme minuto, & non mancando à rastellare, & seminare al modo detto, tanto, quanto sarà condutto quel terreno nelle valli, atteso che l'una, & l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmête doue giace l'acqua; bisogna prima empirle con quella, & dopò ficcarui all'hora tânti bastoncelli, lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua; ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di due braccia con le cime di sopra dell'acqua, come è grosso vn dito, & non di più; accioche

leuan-

leuandola via, ò lasciandola smarrire, si vega da quei bastõcelli la quantità di terreno che vi bisogna, il quale sia condutto di luogo in luogo, fin che a pena si vedano.

Vinc. Perche poco mi varebbono questi secreti, se poi non sapessi proueder'alle topine, che tanto rouinano i prati, & lini, & i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe; però mi sarebbe caro se mi mostraste qualche modo di poterle esterminare.

Tre vie per distrugere le topine.

Gio. Bat. Tre vie ci sono per pigliarle. La prima è, che bisogna farle la guardia, quando comincia à comparir'il Sole ne i luoghi doue han gittata vltimamẽte la terra, percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi le attende, ò badile, ò vanga in quel gittar, che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco si mãdi l'acqua; perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso, onde all'hora si amazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, alqual tempo vanno in amore, si deue porre in vn bacile, ò paroletto, la sera dopò l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno, accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte; onde quelle che la sentiranno (per hauerl'udito perfettissimo) caminando al modo loro, entrarãno nel vaso ad vna ad vna per aiutarla. Et quante più ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno, ne pur'vna potrà vscire per esser quel vaso di dentro liscio.

Vinc. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, nõ posso fare, che non vi preghi anco di vn'altra, bẽche sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopò che sono nate fin che si tagliano; il che è di altro dolore, che non è la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore alli sfenturati Agricoltori.

Gio. Bat. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non

pongano taglia addosso à questi pestiferi animaletti, i quali sono la rouina di molti massari,& patroni,& alle volte accrescono le carestie: Che se si facesse questo,se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi,come più volte si è fatto delle fansogne che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate: Ma perche vi è poca speranza di tal prouisione,dirò almeno quel poco, che posson far'i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi per distruggere i vermi che rendono le biade.

Primamente si sà che fra i vermi, che rodono le nostre biade,i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole,grossi,& lunghi poco men di vn mediocre dito: Iquali,per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra;ma, quanto più cresce il caldo, tãto più s'approssimano alla superficie. Et però si distruggono cõ più facilità nel grã caldo,che di altro tempo.Bisogna adunque, che l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro,& ari sottilmente; percioche, si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; cosi nella seconda,& più nella terza,pochi saranno, che nõ siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'à vn tempo arare,& ammazzarli;però sara bene hauere vna persona,che lo seguiti con vn canestro,& metterli dentro viui ò morti, secondo,che l'aratro li scoprirà, per darli poi alle galline, lequali diuerranno grasse,& farãno de gli oui assai.Basta che, chi farà ben questo,vedrà,che in due,ò tre arature, non ve ne resteranno se non pochissimi.

Ancora si possono amazzare à vn'altro modo ne i campi,che si adacquano, che saranno rotti con l'aratro di Giugno,ò di Luglio, & è, che essendo ben arso quel terren dal Sole,vi si ponga dopò nona adosso l'acqua, ma con si fatto modo,che ella vada lentamente di mano in mano per tutto il campo,& si lascia suso fin tanto (& non più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi si annegaranno,& saranno beccati da gli vcelli, o si potranno raccogliere con le mani,ò pale, ò con altri stromenti,ma si distruggeranno i lucertori,musoni,sorzi, topine,& quanti animaletti danneuoli sono frà due terre.

Vinc.Mai non intesi questi secreti.So ben che molti seminano dei lupini per ingrassar i campi, & anco (come alcuni credono)per far morir questi animaletti,ò almen per farli ritirare al basso.

Gio.

Gio.Bat.Lodo ancora io il ſeminarli di Luglio nella ſecō da aratura per ingraſſar i terreni magri; ma non già in quelli che ſono freddi;perche reſtano piccioli,& māco fan morir i vermi.E ben vero;che per quell'anno non moleſtano le biade ſeminate;percioche,andando per roderle,& trouandoprima i lupini eſſer amariſſimi, ſi ritirano al baſſo. Ma ſappiate,che per ingraſſare i campi, e di altra vtilità il ſeminare i faſoli,ſubito,che il frumēto,& ſtipula ſon leuati fuori;percioche non vi và ſe nō due quarte il iugero, & de i lupini cinque ò ſei; Et doue queſti non danno frutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, & tre ſome per iugero;oltra che per zapparli,ſi netta anco quel terreno.Poi voltandoli,ſenza ſegarli altramente, ſotto terra cō l'aratro, & ſeminandoui il frumento,non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i vermi ſi nodriranno in quelli (per non eſſer amari) però non moleſteranno il frumento.

Altri modi contra i vermi, & per ingraſſar li campi.

Vinc. Mi piace queſta inuentione dei faſoli; percioche, appreſſo quello che voi dite, ſi fà anco ſe non vna aratura per ſeminarli.

Gio.Bat.Vi è ancora vn'altro rimedio, che ſi come, doue è ſtato il miglio,ſeminandoui il frumēto,ò altra biada,queſti animaletti non vi danneggiano coſa alcuna;cōcioſia che ſi paſcono de feſtuchi,& peduzzi che vi reſtanno ſotterrati dall'aratro,dapò che il miglio è leuato del campo, & ſegato il migliatizzo; coſi ſi conduca queſto nel campo colturato,& ſi ſparga talmente ſopra,che reſti ben coperto:Che voltandolo poi ſotto terra con l'aratro, vi ſi può ſicuramēte ſeminare ogni biada, atteſo che ſi nodrirāno in quel medeſimo.

Vinc. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingraſſare i campi,mi farete coſa grata ſe me li direte tutti.

Gio.Bat.Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro,& più generale,è à laſciarlo poſare almeno vn'anno, ò due,ma ararlo più volte di verno,& di ſtate,fin che ſi ſemini di biada.

Dieci modi per ingraſsar i campi.

Il ſecondo è à cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi inanzi del verno (abbaſſandole verſo i foſſi almen due vangate) & nel buttar quel terreno a modo di vn argine, meſcolarlo di mano in mano con la calcina nuoua;

poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu ricolto che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al S. Martino seguente al frumento tolto fuori, & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio anco dopò San Berdnardino per seminarui all'hora i fasoli, & dapoi vn'altra volta quando si seminarà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare; & sotterrarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal sole, & da i venti; percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua à tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è ch'egli produce piu copia di herbe, che non fà il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benche da noi Bresciani la lunga prattica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continouo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni; percioche vi giouarà, come se ella fusse letame.

Il sesto è brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abondanza empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà tutto in poco tempo, & beneficiarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sarà sparsa.

Il settimo è, lo spargerui della calcina, la quale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo è, lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro, quando è finito di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (come ho detto) il dare sopra le biade dopò San Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche non potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de i lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta,

& fenauro;

& fenauro; & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser l'hora tarda, & perche mi pare che habbiamo ragionato assai.

Vinc. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per essere à noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici: Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è così sterile) à consumarle sotto à gli animali; compartendole poi bene stercorate a i campi, che brusciarle, come si faceuano già più anni; atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben colti uare, che hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi promet to di ritornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io son per domandarui.

Gio.Bat. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quegli altri giorni che voi designarette.

Il fine della prima giornata.

LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta dell'herba Medica, & dell'altre cose vtili all'Agricoltura.

RANDEMENTE desioso M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro, non hebbe à pena desinato che andò al suo bel luogo; doue smontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda à Tramontana, & à rimpetto del grã pergolato che lo diuide: Onde salutatisi prima l'un l'altro, & postisi à sedere; dopò che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son attorno; il Maggio, per non perder tẽpo cominciò à dire. Hora che ci ritrouamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche nõ ho mai inteso la natura sua, ne il modo di alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

Gio. Bat. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana à gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto talmente per vinti, & trenta anni, che (come dice anco Columella) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno à tre caual

li: &

li: & massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo, ch'el sia almeno de' migliori, & ben grasso. Percioche quanto più sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri i seguenti.

Vinc. Essẽdo questa così vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in più luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, il quale è dottato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

Gio. Bat. questa delicata pastura fù distrutta da i Gotti cõ le tante belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata à Napoli, à Volterra, à Scandiano, finalmente è giunta in grembo d'alcuni nostri Cittadini, che la essaltano; & specialmente il nobile M. Herculano, Agricoltor molto raro.

Vinc. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla; & per farla nascere benissimo?

Gio. Bat. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma non si può fallare à seminarla in tutti quei cãpi, che producono bel lino, arãdoli, ò piu tosto vangandoli per Luna vecchia, & in tempo asciutto, accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel cãpo sia ben piano, netto, grasso; ben arato, & ben'erpicato per lungo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano ben mortificate dal caldo, & dal gelo: Et passato S. Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & sotterrato subito con l'aratro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, il quale morirà talmente, che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; cõciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, nõ potran'hauer luogo di nascere, come haurebbon fatto, quando non

vi fusse stato il panico. Auertendo però che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semenza non nascerebbe se non con difficultà: & anco quando non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta à criuellarlo, & far poi le altre dette.

Vinc. Quanta semenza ci vuole à seminar questa si buona pastura?

Gio. Bat. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; ma chi ne desse anco di più, sarebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tāto maggior quantità produce d'herba; oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se nō con difficultà: Non mācando però a seminarla per Luna nuoua, & nell'hora tarda, percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminandola nel caldo creparebbe quasi sempre.

Poi essendoui acqua. bisogna la prima volta adacquarla pian piano perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte: Et māco bisogna adacquarla dopò Settembre insino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza l'Ottobre, & al principio d'Aprile, che sarebbe bene a bagnarla, ma leggiermente. Auenga che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

Vinc. Vorrei sapere ancora quando è da segare, & come si debbe ordinare.

Gio. Bat. Si taglia la prima volta ogn'anno intorno a gli otto della Luna; percioche, per l'ordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma non si lasci mai tal'herba a mucchio più d'vn giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, la quale più non rinasce. Et però non solamente stà bene a farla seccare più tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. Aduertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che non si può tenere il primo anno (per esser debile) ma

gli

gli altri ſi, tenendo la ſeconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come nõ vi vuole manco tempo; Benche quella parte fa anco facilmente dapoi due ſegate. Ma biſogna che i cornicelli doue ella ſi troua dentro, ſiano talmente ſecchi, che nello ſpezzarli vi ſi veggano ben maturi, cioè quando ſono diuenuti gialli. Et perche le herbe medeſime, ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tanto a ſegar le prime) le quali facilmente ſi piegano, & qualche volta van' a terra, però biſogna vſar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello bẽ tagliente, tutte quelle cime che hanno i cornicelli, e ponerle di mano in mano ne i ſacchi, & votarli nell'ara ben netta, facendole ſeccare, & battere; & da poi leuato via quel pagliozzo, ſi criuellerà con criuel minuto tal ſemenza, & i nõ ben rotti cornicelli ſi tornaranno a battere tante volte fin che reſtino ben disfatti. Sedacciando poi quanto ſarà paſſato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la ſemenza rimanerà dentro con la bulla, la quale nel venir' a cima, ſia leuata di volta in volta con la mano, fin che la ſemenza reſti ben monda. Ma perche non ſi può cauar tutta la ſemenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a ſeruarla, & darla ſopra alla ſemenza, che ſerà primamente ſparſa, & poi raſtellare beniſsimo ogni coſa inſieme: Che facendo ben queſte coſe, non ſi raccoglierà manco di cento libre di ſemenza per iugero, & due carra di paſtura tagliata con la falce; laquale non ſarà inferiore al fieno fuori che ſarà piu matura.

Vinc. Credete voi, che queſta herba ſia coſi buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

Gio. Bat. Anzi che ordinariamente la mangiano più volentieri verde, ma biſogna dargliela vn dì dapoi ch'è tagliata; percioche potrebbono patire per la troppa morbidezza, ch'è in lei, quando la mangiaſſero freſca, & non paſſa. Ma dandola al modo detto, non ſcalda, ne offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe freſche, anzi li mantiene ſani e gagliardi.

Vinc. Hora che reſto ſatisfatto di queſta paſtura, vorrei ſaper non meno, come ſi debbono tagliare, & ordinare, & anco conſeruare i fieni.

Trattato de' fieni.

Gio. Bat. Eſſendo poſsibile, dico che ſi taglino per Luna

na nuoua;percioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliandoli anco più tosto teneri;che troppo maturi;cōciosia che restano più saporiti,& ingrassano più gli animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte,& quei prati ritornano più presto à crescere. Quando i malghesi,e pecorari vengono al principio d'Ottobre alle cassine,ritrouando le herbe alte da pascere i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai la quale non è buona da altro che di farne letto.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antane solamente che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quella herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo,che le vacche,& altre bestie la mangiano malamente quando è secca, oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che ha da mangiar' i caualli,& buoi che lauorano; atteso che darà loro piu forza,& li farà manco lubricare; & quell'altro che han da mangiar le vacche,& le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio,& fa produr loro del latte assai.

A conseruar i fieni che non si marciscano.

Quanto sia poi à quel che dite di conseruar' i fieni che non si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta per ogni luogo non men d'vn braccio; percioche non tanto li conseruerà dal calore, & fetore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmente à se,che niuna particella di quei fieni perirà, & questa è la vera via del troncar' il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno,che si troua vn poco muffolente, ò alquanto humido, per lo ruotto ò per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

Vinc. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori,& i bergamini mi han più volte posto

in disperatione di non trifogliar campo alcuno,& quei pochi vecchi di farli arare.

Gio.Bat.Non faceste mai arare simili prati;che se pur non vi piacessero così,meglio sarebbe farli brusciare.Inuentione per certo vtilissima à quei luoghi,che sono à proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

Vinc.Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

Trattato del brusciare i prati, che sono à proposito.

Gio.Bat.Non ogni prato(benche tristo)è buono da brusciare,come i ghiarosi,ò gessosi,ò cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han d'abbrusciare gli aridi & che producono poca herba, ò che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattiue,che di buone. Percioche tagliando le lotte, stanno insieme come se fussero tāte pelli de pecore.Et questo si fa nel gran caldo cominciādo all'Aprile fin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarui il miglio, & dapoi là segala,ò frumentata, & nō frumento per li due primi anni: perche andarebbe à terra per la troppa morbidezza,laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno; conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza,& potētia che sopportano per otto, & dieci anni continoui,miglio,& segala,frumentata, ò frumēto.

Poi abrusciarli,bisogna fare come fan gli huomini eccellenti à questo.I quali essendo forniti di zapponi ben tagliēti,& ben fatti per simil effetto,tagliano la cotica del prato in lotte,lunghe vn braccio, & mezo, & larghe non più d'vno,& poi in altezza non meno di due dita. Onde piglian done come sarebbono dodici braccia per quadro,la taglia no per dritto d'vn capo all'altro;& dapoi vn'altra simile tagliata lontana da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio e mezo,& drizzandole in piedi di mano in mano,fin che son finiti tutti quei dieci,ò dodici tagli p quella via.Facendone poi anco per trauerso,& lontani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio è mezo.Le quali lotte,oltra,che restano lunghe vn braccio è mezo,& larghe vno, le tagliano,& leuano,& conciano(dandole col piede, & riuolgendole à dietro) di vna in vna à fila verso il sole in piedi, & aperte;

aperte;dico con tanta agilità,& preſtezza,ch'egli è vna marauiglia da mirare.Onde,ſecche in otto, ò dieci dì ben dal ſole,le bruſciano,comodandole però prima di mano a guiſa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dare il fuoco, il quale ſia largo di dentro non men di due braccia.Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, & poi dell'altre ſcempie con l'herba di ſotto;facendo queſto di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello ſia alto vn braccio e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & ſopra a quelle lotte due faſcine a trauerſo, per inuoltar meglio con le altre che vi vanno;reſtringendo però di cerchio in cerchio, ogni hora più,fin che han finito d'inuoltare con quelle lotte, che baſtano.Et finiti quei fornelli,che eſsi diuiſano,li danno il fuoco,ilquale bruſciando la paglia,faſcine,& lotte,dura vinti, & vintiquattro hore innanzi ſia finito. I quali fornelli non ſono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel conciare il fuoco, ò lotte cadute: leuando le mal bruſciate, & quelle che ſono doppie in fondo, & rimettendole tutte diſteſe ſopra a i detti fornelli per lo fuoco,che aſcende in sù.Et bruſciati che ſono,li laſciano raffreddare;per ſei, ò ſette giorni, & poi ſpargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il campo,non laſciandone alcuna parte in quello ſpatio doue ſono ſtati quei fornelli,percioche per eſſer bẽ cotto quel fondo,fruttarà aſſai più, che non farà ogni altro luogo coperto di così perfetta poluere.Ne altro vi fanno, aſpettando ſolamẽte che pioua vna acqua per tutto Maggio,accioche ella tempri,& incorpori quella cenere nella terra; arandola baſſa, non pigliandone con l'aratro più di quattro dita, quando ſi è per ſeminare il miglio intorno a gli otto di Giugno; & non accaderà zapparlo per quattro,& più anni; atteſo che non vi veniranno herbe cattiue, ma ſolamente vi biſognerà cauare con la zappa quel miglio,che tall'hor fuſſe nato troppo ſpeſſo,& ſeminare all'Ottobre,& non più preſto della ſegata ò frumẽta ta,come ho detto;percioche vi venirebbe troppo morbida.

Vinc. Quanta ſpeſa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

Gio.Bat. Ordinariamente ſi ſpendono dodici lire,ò poco più;ma è ſpeſa fatta per vna ſola volta.

Vinc. Benche il grand' vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra via, che non si spendesse tanto?

Gio.Bat. Vi son'alcuni, che nouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le partono, & conciano pur'in fornelli al modo detto. Ai quali, auenga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel brusciarle; nondimeno oltra che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più vtile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cotica più di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio, onde, essendo ben brusciato, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

Vinc. Non credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, & perche nõ produrrebono herba alcuna?

Gio.Bat. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio ch'ella auanzarebbe ogni altra grassa pur'assai.

Vinc. Perche si vede anco l'vtilità grande, che riesce a seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buono stato, mi sarà caro, che mi diciate i modi che osseruano.

Trattato de' risi.

Gio.Bat. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de i deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono bene vguali, o almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile con quattro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche nasca più presto, anzi vi sono alcuni che la pongono dentro essendo ne i sacchi, & la lasciano così, fin che quei grani germogliano, & dapoi li seminano Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, e lontani l'un da l'altro, quanto più, e meno quel campo è pieno. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra a qual modo vi vanno fatti tutti quel-

ti quelli, che vi bisognano. Et oltra ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita con lo inondare vgualméte tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che vi dirò) fin che son maturi i risi. Et ancor non manca à sollecitarla spesso, vedédo come stà gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedendo sempre à quanto fa bisogno. Ma quando si immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che nó vede, che il Sole l'habbia mortificato; & come vede che egli è per far la spica (sapendo anco che all'hora fiorisce, & produce tutto ad vn tempo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo, che non sia nebbiato, come più volte auiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giouamento à quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che vi erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continuoui, vi si può seminar del frumento, ò frumentata, che sempre vi veniranno belli.

Veramente se questo frutto non cagionasse cosi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa; percioche si vede quanta souentione rende à questo paese nel mangiarlo in minestra, & piu nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, ò con quella solamente per far'il pane con maggior vtilità.

Vinc. Qual vsanza vi par miliore circa il seminar le biade, sopra terra, ò volgerle sotto con l'aratro?

Del seminar sotto, ò sopra le biade.

Gio. Bat. Non tanto son'alcuni che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene à i siti, & a i tempi tardi, ò temporiti; ma i più seminano secondo le loro vsanze, le quali possono esser cosi cattiue, come buone. Verò è, che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra; si perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma; & si anco perche operano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno lei, & sette a seminarle tardamente. Ma se'l semi-

narsi

narsi tarda fin che sopragiunga il freddo, all'hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro così leggiermente, che nõ sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, il quale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fallano grãdemente coloro, che hauendo seminato sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi com par'il freddo seminãdo sotto (come all'hora sta bene) ve ne volgono adosso più d'un palmo, onde non è marauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepulti: Et tãto più occorrere questo, quanto più si tarda à seminarli.

Vinc. Quante quarte di bel frumento credete voi che nascano di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.

Gio. Bat. A punto io aspettaua, che voi mi domandaste questa cosa tanto necessaria; poiche tutto il mondo non si auuede d'vn si grande danno, ch'egli patisce tuttauia per non seminar le biade, come dourebbe fare, le quali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lontane l'una dall'altra quasi vn palmo, & piu ancora, secondo che è arato grosso quel terreno. Il qual errore non pur cagiona, che fra quelle non si veggono se non pochi, ò niuni grani: ma fà che quei primamente seminati sparsi, corrono insieme; onde per ritrouarsi soffocati l'un dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce così poca parte, come fà.

Vinc. A che modo mi mostrate, che non nascono tutti, ò almeno maggior parte?

Gio. Bat. Hauete prima da sapere, che à seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due è meza; che viene à dar per ogni quarta, cinque quarte; che se nascesse tutto bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, & non facendone più di due è meza, è chiaro che non nasce più della meta; così producono vinti grani, & non facendole cento

vinti

vinti quarte (come dourebbe fare quando nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce più della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le due e meza dette, si vede che non nasce se non l'ottaua parte: Che è poi quando la maggior parte de grani che nascono, figliolano anco più spiche; Che producendone almen due per grano, & non passando le due sue some e meza, è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'vno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere.

Vinc. Poscia che mi hauete fatto capace d'vn tanto danno, vorrei etiando che mi diceste, donde procede quest'errore.

Gio.Bat. Certamente non prouiene da gli vccelli che alle volte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti che rodono gli altri sotto terra, percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano, è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli nol possono beccare, & manco roder i vermi quãdo è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che nõ vene sono. Et però la maggior colpa di questo, è sempre di quel bifolco che ara, e semina: Percioche volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumẽto bene sparso, e dapoi nel volgerlo sotto con l'aratro, lo fa correr'a fila secondo, che va arando; come ben si vede che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tãte righe dritte frà vn solco, e l'altro quante sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamente auiene quando si semina il frumento dopò, che è arata la terra, percioche spargendolo sopra le arature che non si trouano piane, ma a costere, & vallete fatte per drittura dall'aratro; & quella parte che cade nelle vallete, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra più leuata subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera che, erpicando da poi non solemente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee,

La cagione perche nascono si poche biade.

ma ritrouandone qualch'un su l'alto, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia adosso à tutti gli altri.

Vinc. in qual modo si debbon'adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fà il lino, & nõ à righe dritte?

Gio. Bat. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, & spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semenza ritornare ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi castellar di colla in colla pure à trouerso; stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro, accioche sia ben restellata. E vero che son migliori i rastelli coi denti di ferro, che quei di legno, percioche ficcano i grani meglio nella terra, & maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Via per far nascere le biade, quel più che sia possibile.

Vin. Chi osseruasse ben queste cose non tanto nõ si suffocarebbono i grani l'vn l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non sò quanto sarebbe bene à restellare nei terreni molto forti; atteso che nel tirare i rastelli à se, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali: I quali come si trouano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

Gio. Bat. A questo è riparo; percioche cominciando à restellar ne i solchi maestrali, & tirar à se la terra sin'à mezo delle colle, & non più; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si voteranno & si alzeranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi fà bisogno.

Vinc. Che rimedio sarebbe à quei terreni che sono talmẽ te deboli, & maligni, che seminãdoui le biade pur'al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo sarebbono morte quasi sempre?

Gio. Bat. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel riuolger sotto non possa farle correre à mucchio in fila, come sempre fà; erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite, conciosia che nõ si arano se non dopò che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe à seminarle in

quei pagliuzzi,come si trouano,& poi ararli talmente sottili,che fassero almeno vn terzo di più arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più,& erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono restellare se non malamente per li tanti festuchi, che vi sarebbono. E ben verò che à seminar gli altri terreni, che sono prima arati,& erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade,& incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino,& si rastellino anco ben'al modo primo.

Vinc. Che rimedio vi sarebbe etiandio, per far nascer le biade presto, vedendo che quanto più tardano tanto maggiormente son beccate da gli vccelli; rodute da vermi, ò distrutte da gli eccessiui freddi.

Gio.Bat. Non bisogna seminar i grani, se prima non sono stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che siano talmẽte asciutti, che corrano ben nel seminarli: Percioche à questo modo, si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, ò almeno da figliuolare,& valersene in altri modi, come sarebbe, farli macinare per cauarli quella poca farina, & semola che vi fusse; ponerli con gli altri grani, ouero darli à polli. Seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, ò quattro giorni, * Auertendo all'errore che fanno tutti quelli, che spargono grani à trauerso di due;& di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco con quella che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla, Et però per schifar questo danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli nei solchi, se non quei pochi che à caso vi saltano; percioche, oltra che vi anderà manco semenza, non si suffocherà ne anche parte alcuna. *

Vinc. Vi prego ancora che mi diciate, qual sorte di frumento hauete per migliore da seminar'in questo paese.

Di più frumenti, e sue qualità.

Gio.Bat. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Triuisana,& il tosello in molti luoghi nella Lõbardia, dirò solamente del marzuolo,& corezzuolo,& rosso, i quali si seminano tra noi, benche il marzuolo si semina solamente di Marzo,& per occasione quando i terreni non

sono

ſono potuti ſeminare all'Autunno per cagion de' tempi cõtrarij. Il quale peſa bene, ma è minuto più de gli altri, & nõ figliuola ſe nõ pochiſsimo. Et però io lodo à ſeminare il corezzuolo perche vien facilmente per ogni campo, & fà più bel pane di tutti gli altri. E vero, che'l proprio è di ſeminarlo più toſto ne i terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo più il roſſo, percioche produce più paglia, più grano, & ſtà più forte in piedi, & più ſaldo alle nebbie, & alle brine che non fà il corezzuolo. Et oltre che vien più grande, è più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri ſimili; hà non meno bella viſtà per eſſer groſſo, & luſtro, & anco peſa più d'ogni altro quaſi ſempre vn peſo per ſoma. Ha vn contrario ſolamente, che la ſua ſcorza è alquãto più groſſetta, & non fà il pane molto bianco.

Vinc. Vorrei ſaper le particolarità, che ſi debbon'oſſeruare intorno al vero ſeminar de' grani.

Del vero ſeminare il frumẽto & altri grani.

Gio. Bat. Primamente non ſi ſemini ne i terreni magri il frumento & ſegala nati ne i graſſi. Et però fallano quei maſſari, che partendoſi da i campi graſſi, & andando à coltiuare i magri, portano con ſeco il frumento raccolto da queſti, per ſeminarlo in quelli altri.

Poi fallano etiandio che ſeminano il frumento, & altri grani dopò il primo anno, & più quando paſſano il ſecõdo, & il terzo; percioche quanto più ſono vecchi, tanto più malamente naſcono. Et medeſimamente fallano quanto più ſi tarda à cauarli della paglia conciosia, che alle volte ſi ſcaldano talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei che non ſeminano i grani buoni, belli, & ben netti, ſeparati da gli altri ſaluatichi. percioche non è poi merauiglia ſe ne naſcono de' triſti, & ſe ſono ſuffocati dalle cattiue herbe. Che per verità è di tanta importantia à ſeminarli buoni & netti, che ſe fuſſe poſſibile, ſi dourebbono à grano à grano ſcieghere tutti i migliori.

Parimente non tanto ſi dourebbon ſeminare ſolamente quei grani che fuſſero nati in vn ſol terreno, & non meſcolati con altri nati in diuerſi luoghi; ma ancora quando fuſſe poſſibile, (come anco ſarebbe ſempre facile all'Agricoltor'eccellente per lo grande vtile che ne ſeguirebbe) ſi dourebbon ſeminarli che fuſſero vſciti da più ſpiche nate da vn ſol grano. Perioche, ſi come ogni prudente Agricoltore

ricerca le migliori ſorti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior vtilità; così ſi debbe pigliar ſempre miglior ſemenze; lequali ſiano anco atte ne i terreni doue ſi ſeminano;perche, mancando di queſto, non è marauiglia ſe non abondano ſecondo l'aſpettatione.

Vinc. Dapoi che mi hauete detto più di quel che io aſpettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più vtile da ſeminare.

Del miglio ſpargolo.

Gio. Bat. Ogni ſorte è tanto migliore quanto che è poſta in terreno proportionato à lei. Vero è,che lo ſpargolo non teme così la ſecchezza,come fan gli altri. Et però ſi ſemina per l'ordinario ne i campi che non ſi adacquano, il quale produce mediocre ricolto,ſe è ben'ordinato.

De' migli manzari.

Quanto poi di quei che non vengono belli ſenza l'acqua, dico che vi ſono le due ſorti del manzaro, le quali ſono ſimili di gambe alte di manze grandi,di grani belli,& ſuol rēder ne i campi buoni, le ſei, le ſette, & le otto ſome il iugero;ma ſono diſſimili nelle guſcie, & nelle foglie:percioche quella che ſempre ſi è vſata produce le foglie, & le guſcie gialle, & queſt'altra nuoua le produce oſcure, & nere. La qual non vien beccata così dalle paſſare, come quell'altra, per nō eſſer conoſciuta da loro quādo è matura; atteſo che la pare ſempre verde. Ma eſſendo il campo ben netto,ben graſſo, ben'accommodato d'acqua, & atto à produr'il miglio nano;dico che queſto paſſa tutti gli altri nella bellezza, & nel peſo.Et oltra ch'egli danneggia manco aſſai il campo de gli altri, & matura più toſto di quindeci, & vinti giorni (coſa per certo da ſtimare, per non ſtar tanto ſotto à i mali tempi,come fan gli altri)non teme ne anco i freddi, le nebbie,& le pioggie;anzi ſi gode in queſte,pur che'l ſenta il caldo.Oltra,che per eſſer così baſſo,non è offeſo da i venti, da gli vccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente ſono veduti. E vero ch'egli gradiſce di eſſer'adacquato più fiate,quando non pioue aſſai, & di eſſer raro,percioche figliuola le trenta,& quaranta gambe belle:Et però non è marauiglia ſe alle volte nei campi buoni, produce le dieci, & le dodeci ſome il iugero: Et anco ſe'l ſcaccia il miglio moro; percioche è conoſciuto quando ſi zappa, per eſſer aſſai più ſtretto di foglia,che'l nano;oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alto, & ſi può tagliar di gamba in

Trattato del miglio nano.

gamba,

gamba,& darlo da beccar'a i polli.

Vinc. Mentre che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, che egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti, che potrebono commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser cosi basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto à porlo ne' lor terreni. Ignoranti che sono, non considerando la grã de vtilita del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fà assai più fattione a i buoi, à iugero per iugero, che non fà ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella lor'ignorantia, vi prego che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Come si debbono seminar & ncdrire i migli.

Gio.Bat. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, cal candoli dapoi con l'erpichetta di vimini con molto peso so pra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come sarebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati, tanto più tardano à nascere, per lo germogliar'vtile che fanno prima sotto terra, inanzi che escano Et però chi manca di cio, non è marauiglia se da calore crepa, & si secca tal semenza.

Vinc. Non credete voi, che si sarebbe ben'à metter questa semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra?

Gio. Bat. Non tãto lodo in simil caso à poner la detta semenza nell'acqua; ma anco le altre da ogni tempo; percioche sempre nascerebbono più sicuramente, & più presto. * Et però fallano grandemente coloro, che se non vogliono fare questo officio, seminino almeno prima il miglio la mat tina per lo fresco, & poi lo voltino subito sotto terra con l'aratro, perche non sarà percosso così dal sole, come vien fatto à quello, che si sparge sopra la terra arata. *

Vinc. Che vie si debbon'osseruare, per zappar ben questi migli?

Prouerbio

Gio.Bat. Perche l'antico prouerbio dice. Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra, percioche nõ pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (laquale mentre

che viue;li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Lequali, quanto più si dilatano, tanto più diuengono potenti per produr le foglie, in grandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quantò più si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore tende a farlo crescer'in altezza, & non a giouar'alle radici, che sono deboli per hauer attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappar'i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscono manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

Vinc. Adesso io conosco benissimo la cagione, per la quale i tristi massari raccogliono si pochi migli; percioche quando douerebbono hauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar così) è ben'assai, se all'hora cominciano a zapparli la prima.

Gio. Bat. Mi piace che voi conosciate la rouina di si fatte genti: che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerrebbono; non meno son mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

Vinc. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

Gio. Bat. I valenti Agricoltori mai non li seminano di Maggio; conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli vccelli, senza che non producono tanto frutto, quanto fan quegli altri seminati da gli otto di Giugno, fin a gli otto di Luglio: Percioche si come quei giorni sono il fiore per seminar i migli; così quãto più participano delle rugiade d'Agosto tanto maggormente abondano di grani in copia. Et questo per esperientia si vede, che mai il miglio non granisce bene, se prima non ha la rugiada lunga, & temperata laquale all'hora è perfetta, per esser le notti più lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è che ne i luoghi che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, sta bene a seminarli di Maggio; percioche tardano a maturare.

Del seminare il panico, è miglio.

Vinc. Lodate voi à seminare tanto il panico, quanto il miglio?

Gio. Bat. Quando il campo è buono, ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accomodato d'acqua per adacquarlo, lodo

lodo più tosto a seminarui il miglio, che'l panico; percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne' terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua; perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

Vinc. Oltra che in Franciacurta si seminano panichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fasoli, & della melica.

Gio. Bat. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo fallo) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande; per difenderle dal gran caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio che porla nei campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

Vinc. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' campi, cōciosia che io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno; & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o vecciale, che anco raccoglierò dapoi più frumento.

Gio. Bat. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo; ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini, oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

Del seminarle meliche.

Vinc. Come si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Gio. Bat. Non dirò che questo frumento rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo, ma ho ben veduto a seminarlo dopo S. Antonio, sin per tutto Febraro ne i terreni morbidi, & particolarmente nella contrada de Liuelli della spianata di Brescia, per non esser ben'ordinati quei campi innanzi il verno; onde con la solita semenza nasceua, & figliuolaua talmente ch'egli rendeua di più, che non faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et benche questo frumento non venga in quei tempi se non ne i terreni detti; nondimeno molti possono fare il medesimo, ha-

Che'l frumento rosso si può così seminare ne i terreni ottimi, di Febraro quanto all'Autunno.

uendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamēte ordinati all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che à quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati; & però non è marauiglia se alle volte raccogliono à pena la semenza.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancor il tempo più commodo per seminar le faue.

Del vero seminar le faue.

Gio.Bat. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la natura loro, & il valore de i terreni, & la diuersità dell'aere; cosi ciascuno debbe hauer giudicio à seminar le faue da vn tempo proportionato più che da vn'altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie al principio di Ottobre, più tosto, che le communi alla primauera; percioche non tāto quelle veniranno più per tempo, che quest'altre, che si raccogliono di Giugno; ma renderanno anco più frutto, & resterāno più grosse de' grani. Ma essēdo i cāpi leggieri, ò deboli; è bene à seminarui le cōmuni, ò le altre più minute che rēdono maggior somma, seminando queste due sorti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Gennaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando è nuoua; oltra che nō vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando à zapparle benissimo come sono fuor di terra.

Vinc. Lodate voi coloro, che seminano le faue à quel tēpo nella prima aratura, & nō nella terza ò quarta, come fan quegli altri all'Autunno?

Gio.Bat. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola, rompēdoli però innanzi il verno, accioche si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori non attēdono alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di piu, che non verrebbeno belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani; ma tacciaño, che questo auiene per non hauer fatto quella aratura, se nō dopò i dieci giorni di Gennaro, ò poco piu; onde per nō esserui stato tempo da posare quei terreni, tra l'vna; & l'altra, come vi vorebbe per maturarli bene, non è marauiglia

se ren-

se rendono poco ricolto.

Vinc. Per essere vtile questo capitolo à l'vna, & l'altra parte, i patroni dourebbono porlo a i massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa.

Gio. Bat. non solamente farebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piantassero le faue alla prima vera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali ne piãtano à vintine di pertiche, percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco men che la metà della semenza. Basta che à seminar queste faue ne i luoghi buoni, ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se il tempo non và al contrario,) & l'anno seguente del frumento in quantità; percioche elle ingrassano maggiòrmente la terra, che non fà ogni altro legume.

Del piãtar le faue.

Vinc. Haureste voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

Gio. Bat. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben seccare subito; percioche, quanto più sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tãto più tardano quegli animaletti à venirui dentro. Ma à sicurarsi che non vi nascono, non è poi meglio, che à separar i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar i neri a frãgere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato cõ altra farina, & i biãchi ponerli sopra vna tauola, & fregarli talmente di mano in mano con le mani ben onte doglio doliua, finche tutti restino onti: percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie d'ogni tempo.

Del conseruar le faue.

Sono le faue verdi, & secche diletteuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, & sono sempre di cattiua digestione.

Vinc. Poi che ho inteso ciò che desideraua intorno à q̃sto legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli altri grani, che van seminati di Febraro, di Marzo, & di Maggio.

Gio. Bat. Parlandoui primamente de i ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente, ne i cãpi ben letamati,

Del seminare i ceci.

mati, & ben ordinati. Che essendo asciutti, o leggeri, o di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari per che i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol esser grossa, per fruttar più, e anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani: & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen in parte quella salsuggine. Et però non'è marauiglia se piouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano.
Sono i ceci per natura caldi & humidi, & accrescono il sangue, & la colera: Onde essendo ben cotti, in brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il menstruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.

Del seminare la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, e buona per cuocer in minestra, & migliore della segala per mescolar col miglio nel far del pane. Et perche offesa da i vermicelli della faua, però sia cauata per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare. Ma meglio e frangerla; percioche è anco buona da mangiare in pane, & in minestra, come di prima.
Questo grano fuori, ch'egli è buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno è poi ventoso, & di poco sapore.

Del seminar la lenticchia.

Medesimamente seminar la lenticchia, dico che bisogna letamar molto ben il campo, & poi seminarla di Febraro, zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben ordinati, ma cuocendola in minestra, non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono.
Et oltra ch'ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauenteuoli, & cagiona altri danni all'huomo.

Vinc. Sempre mi fù essoso questo legume per più cause; & però lo lascio à gli huomini, & alle donne suegliati.

Del seminar la vena.

Gio. Bat. Seguendo pur a i grani, che si seminano ne detti mesi, dico che si semina la vena coi medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E ben vero ch'ella non si zappa, come si fanno tutti gli altri legumi, quanto più tosto son fuor di terra.

Del seminar i lupini.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse fareb-

sarebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre a tutti i semi; & alle piante.

Vinc. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetitio; nondimeno quando ne ho seminati per raccoglierli al suo tempo, & spargerli per ingrassare i campi, non solamente mi hanno giouato intorno de i frumenti, ma mi han renduto a tanto per tanto più vtile che non è stato il valore di ogni legume.

del seminar la veccia.

Gio. Bat. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouer' a compagnarla con la vena per pastura de gli animali, dico che si può seminar di Febraro, o di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno inanzi il verno, & al fin di Genaro ararlo bene vn'altra volta; & caricatolo dapoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri più largamẽte vi dissi Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina di Ottobre sola, per mãgiarla mescolata cõ altri grani in pane.

Del seminar frumẽto marzuolo, segala marzuola, & scandella.

Poi chi vol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò S. Antonio, accioche all'hora siano preparati & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Del seminar fasoli.

Parimente chi vol seminare i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraro, & chi facesse questo dopò san Martino, sarebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile: & al fin di Maggio, essendo ben letamato seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro; ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono melio: si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, si raccogliano i cornicelli le tre, & quattro volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi; fanno frutto in abondanza, si conseruan lungo tempo, crescono nel cuocerli più de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmente a tutti. È vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

Vin. Stando che mi hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini da tali tempi, però desidero, che mi ragionate de i modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Gio.

Trattato del seminare i lini, & dell'ordinarli.

Gio.Bat.Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruarono nel seminar i lini, & particolarmēte doue erano state le rape, con zapparli, quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro. dico che habbiamo grād'obligo à quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin di Agosto: & letamando il detto prato auanti Natale, ò poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguente fin'al Settembre ararlo dopò mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con nō fondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, le quali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dell'aratro, che vien à esser molto spungosa; onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli è bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi di Febraro, ò ne i primi di Marzo à spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno cōciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi; ben zappate, ben vgualate, ben erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamente gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono à proposito. Et anco è bel vedere, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne' solchi maestrali, le chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lontane l'vna dall'altra, accioche quell'acqua si leui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino, come nasce, come cresce, & vi fà ciò che conuiene di tempo in tempo, non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale immonditie. Senza che egli vsa ogni diligētia nel cauarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo à casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda à farla fuori, tanto più i sorici la mangiano, & rodono il lino; oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammollirlo, come sono di Agosto, & più di Luglio Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi; ma quando

è duro,

e duro, non lo caua fin dopò tre dì, & tre notti; facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percio che in quel caso, andarebbe in niente ne lo spadolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro, coprendola con le assi caricate di pietre, ò di altro peso: Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di brancà in brancà, fin ch'egli è bẽ secco, & dapoi raccolto in mazzi legati in vimini, lo conduce à casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fà spadolare quanto li piace, ponẽdolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo à proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che il lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come masſimamente fa questo, quanto più anni stà cosi serrato insieme.

Vinc. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più sorti?

Qual lino è migliore p filare, & la facilità di biãchegiare i resi.

Gio. Bat. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta; cosi quanto è più lũgo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i resi con maggior facilità bianchisſimi & sottilisſimi. I quali hauendo prima scelto il lino, senza semenza, più sottile più bianco, & più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, ò sei giorni al tempo detto; non ponẽdolo altramente in massa, ò pila; percioche, essendo dapoi benisſimo spadolato, & filato, diuien bianchisſimo, con minor'artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

Vinc. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi sarà grato, se mi direte ancora i modi, che si conuengano a far'i lini inuernici, auenga che tra noi se ne seminino se non pochisſimi.

Del lino inuerniccio

Gio. Bat A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate; & letamato quel campo, si semina dal principio di Settembre fin'al fine; dandoli quarte sei, ò sette di semenza per iugero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien'in assai copia, quãdo non è dãneggiato da gli eccesſiui freddi ò

di al-

di alcuni venti ſpeciali che ſoffiano di Primauera Ma è ſolamente buono per far tele groſſe, che durano aſſai manco dell'altre. E vero ch'egli viene piu alto, & più groſſo di gamba, & di ſemenza, che non fà l'altro, la quale produce anco più oglio, che non fà la noſtrana. Del reſto vi ſi fanno tutte quelle coſe, che ſi fanno all'altro lino.

Diſcorſi delle colle larghe, & dei maſſari che danneggiano i patroni con farle ſtrette.

Vinc. Per qual cagione dite voi, che ſi faccino le colle coſi larghe per ſeminarui i noſtri lini?

Gio. Bat. Non ſolamente mi piacciono vederle di quella grandezza, doue ſi ſeminano i lini; ma vorrei vederle ancora ſimili; doue ſi ſeminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi ſon in contrario) percioche ſi raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle ſtrette. Et però frà gli errori notabili de i maſſari (parlando ſolo dei cattiui, & non dei buoni) queſto n'è vno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni ſiano ſani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbono farli di otto & dieci ſolchi con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco ſe non di due, danno ſolaméte del patrone, ilquale hauendo obligato il maſſaro à ſeminarli, come farebbe ſeſſanta iugeri per cento di buone biade; per hauer fatte le colle piccole, & aſſai ſolchi maeſtrali, hauerà quel ricolto che hauerebbe di quaranta fatti con ragione, ò poco più. Ne per queſto patiſce quel maſſaro; percioche caua di biada alla portione, che ha gittata in terra, & anchor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di quà ſi vede la ſua malignità, che per riſparmiare vn terzo di ſeméza, & vn terzo di arature, non pur'egli non ha conſcientia à danneggiar tanto l'ignorante patrone, & ſenza ſua vtilità; ma etiandio ſi compiace della miſeria nel tagliar le biade più facilmente (per eſſere le colle coſi ſtrette) & nell'adacquar quei campi; non facendoui altro, che laſciar correre l'acqua frà i ſolchi maeſtrali, fin che quelle ſgratiate ſono trappaſſate dall'vna, à l'altra parte.

Vinc. Sono tanto manifeſti queſti inganni, che nõ vi vorrebbe altro, che bandire dalla patria queſta perfida generatione; percioche ſe compraſſero eglino i campi buoni à cẽto ſcudi, & più il iugero (come coſtano) non farebbono queſte manigolderie.

Le coſe che fà il fedel maſſaro.

Gio. Bat. Sappiate pur, che il fedel lauoratore (nõ hauendo i

do i campi in contrario)mai non mãca à far le colle di bella larghezza; perciò che sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per non farui tanti colmi: Nó per questo resta di adacquarle benissimo, atteso che innanzi che vi ponga l'acqua adosso, hà prima concio le chiudette, ò stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza, che si inalzi, & inondi ogni larga colla: Et oltra che egli non manca à stringerla, & volgerla con ogni diligentia per farla andar pian piano insino che vede esser giunta all'altro capo, la leua anco. & la conduce sopra le altre colle, che vi sono à canto: Et con questo bell'ordine, va rimouendo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin che è bene adacquato il campo. Per tanto possiamo conchiudere, che non vi è proportione dall'eccellẽte Agricoltore al misero massaro, perche questo non fà mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia; ma etiandio scalua gli arbori, pota le viti, sega i prati, letama i cãpi, gouerna i lini, & fà tutte le cose importanti ne i buon giorni della Luna.

Vinc. Come intendete che si debbano fare le cose dell'Agricoltura per conto de' beneficij della Luna?

Quel che si debbe saper circa la Luna nuoua, & Luna vecchia.

Gio. Bat. Non aspettate che io vi dica quelle regole che dice il gran Poeta Mantoano, che si debbon osseruare nell'Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, ò di stelle fisse: Percioche oltra, che sono cose da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore; sarebbono parimente vn Chaos à volerle recitare. Et però, parlandoui solamẽte della Luna, la quale per esser più prossima à noi & di tutti i pianetti, & corpi celesti, fà i suoi effetti sopra di noi(quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico che essendo nuoua, serue benissimo al piantar gli arbori, al seminar le herbe, al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor a i letami, che si danno à simil cose; percioche non minor vigore ella presta à questi nell'immorbidire, che à gli arbori, & alle semẽze nel germogliare, & nel crescere.

Vinc. A confirmatione di questo, non pur habbiamo l'essempio nel tagliarsi le vngie, i capelli, & la barba; ma anco pel contrario nell'ammazzar i porci, & altri animali. Percioche

cioche amazzandoli per Luna ſcemante qnanto più ſi tarda a mangiarli così ſalati, tanto più fuoco vi vuole a cuocerli. Et però non è marauiglia ſe vn ſalciccione, ò altra carne di quelli rimangono in lunghezza, aſſai volte, il quarto manco quando ſono cotti, & ſe ancora io non gli amazzo, ne li cõpro per alleuare, ſe non ſono nati in Luna creſcente; percioche malamẽte creſcerebbono, & verrebbono di conueniẽte peſo. Ma poi che mi hauete narrato di queſte coſe, che ſi debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quelle altre che vanno fatte quando è vecchia.

Gio.Bat. Si come è bẽ a potar le viti magre per Luna nuoua, coſi ſiano potate le morbide quando è vecchia; percioche produranno aſſai più vua, che a potarle quando creſce, per attendere all'hora a farle immorbidare ſol di foglie & di pampini: Et potãdole nello ſcemare, ogn'hora più reſtringe il legno, il quale maggiormente attẽde a produr del frutto in copia. Et medeſimamente ſi debbono ordinare, & caſtrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi: ꝑcioche produranno ſempre frutti aſſai: Et eſſendo poſsibile, è ben'a vẽdemiar per Luna ſcemante, percioche quei vini ſaranno da lei riſtretti, & conſeruati, i quali ſiano medeſimamente tramutati al ſeguente Marzo in ſimil tempo.

Ancora ſiano macinate le biade; conciofia che ſi conſeruano le farine lungo tempo. Vero è, che il pane creſce maggiormente, quando ſono macinate per Luna creſcente.

Appreſſo (chi può) è ben a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, ſterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. È vero che i legumi ſi cuocon più facilmente, ſe ſono cauati per Luna nuoua.

Lodo, ſimilmẽte che a quel tempo ſi taglino tutti i legnami per caſamentare, fare torcoli, ponti, & altre coſe ſimili; & ſpecialmente intorno a i vintiſette dì, & più toſto la ſera, che la mattina, percioche, ſi come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore, coſi di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben ſi vede, che tagliando dui legni di vna medeſima qualità, di natura, di fortezza, & di groſſezza; & poſti anco in vn tempo ſotto vn medeſimo carico, i quali ſiano tagliati in vna iſteſſa Luna; ma l'vno quando creſce, & l'altro appreſſo al fine; dico che quello della creſcente mai non

non restarà di vaporare per la morbidezza nō digerita, che si troua in lui; debilitandosi à poco à poco, finche del tutto sarà rotto, & fracassato: Et l'altro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole: & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente serà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primauera.

Vinc. Che rimedio vi sarebbe à fortificar quegli arbori che sono deboli, i quali assai volte per necessità si tagliano per metter'in opera, ben che si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

Gio. Bat. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa acquosità, che la natura lor tira à se con grāde auidità della terra, però chi vuol seruirsene lungo tempo, li tagli da quel lato, onde và tagliati, vn poco più della metà appress'al fine della Luna & li lasci così in piede per vn giorno, ò dui; & poi li finischi di tagliare: Percioche stando così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati à terra. Et chi non credesse questo, pongasi à tagliar'vna rouere, ò castagna (per esser dei più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, ò pomo, ouer'onizzo (che son dei più deboli) & lasciali al modo detto; vedrà quanta copia di acqua vscira fuor di questi teneri, à rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridutti à terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi così al Sole, al vento, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opera; mettendoui però sotto de' legni, ò pietre, acciochè non siano danneggiati dalla terra. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati, percioche si indurirannno in quel tempo, come si hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opera al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

Come si può conoscere il valore della Luna.

Vinc. Per hauer inteso le cose, che si debbono fare in Luna nuoua; & quelle che van fatte quando è vecchia, desidero sapere ancora la cagion di quegli effetti, che ella fà essendo nell'vno & l'altro stato.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, ne à me, ma solamente à gli Astrologi, ò a i Filosofi

losofi naturali, nondimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrer sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adunque, lasciando che la Luna faccia in manco di vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che la sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcuno da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tāto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, ò manchi il lume (eccetto quando ecclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra. Il quale, secondo va crescendo, & mā cando, ha parimente più, & men forza di mouer l'humore delle cose naturali à fare i suoi effetti: Percioche, quāto più egli cresce, tanto più il detto humore abōda, & si diffonde alle parti esteriori: per contrario quanto più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Al quale effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamēte cresce lo spatio della notte, nel quale la Luna sta sopra della terra; & quando il detto lume si fà veder minore, si fa similmēte minore il detto spatio di tempo. La onde possiamo conchiudere, che sì come il Sole nella prima stagione veste gli albori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfondra; così la Luna nel primo quarto è potente à morbidare, nel secondo à fruttare; nel terzo à maturare, & nell'vltimo à conseruare.

Vinc. Perche frà i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differentia che è, quando si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, essere vgualmente quando è illuminata nel secōdo, & che il primo morbidisce tanto, quanto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da cōseruare i frumenti dalle tarme.

Come si può così tagliare il frumento mal maturo quā to il maturo.

Gio. Bat. Innanzi che io vi dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, le quali si tagliarebbono volētieri per hauer copia di lauoratori, i quali nō si potrebbono

bono poi hauere,se fussero licentiati;ouero ancora quando si miete vn campo & che vna parte non è matura senza farli due volte; si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adunque così il frumento mal maturo (quãdo però ha compiuto il grano) quanto il maturo;percioche, mētre che i metitori andaranno tagliando,& legando le coue,siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra,accioche non siano trafitte dal sole: Et come è sparito,siano drizzate in piedi,& lassate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto: Facendo questo sera, & mattina;finche saranno diuenute mature: Ma se non compa risse il Sole,non accade à ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per cõseruar le biade.

Poi quanto à conseruare il frumento; dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione à Mezodì, ò da Oriente,à Occidente:percioche se i venti nõ posson correre,& trappassare dall'vn lato all'altro, è dubbio, che nel gran caldo non patisca molto;Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo,lodano molto quei granari che hanno di ogni tempo solamente le finestre verso tramontana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumēti: Senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi,& mãco i tauelloni,accioche i venti possano liberamente penetrare frà i coppi,& che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle cose; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi marauiglia se quei frumenti abondano di barbelli, & conseguentemete di tarme. E vero che se fussero seccate ne i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa:Ma poi che nõ si fa questo, come si faceua innanzi alle tāte presenti carestie (per essere hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardēte sole,& poi cosi caldo sia criuellato, & portato di mano in mano,sul granaro,del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi cõ calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immõditia: spruzzando di buono aceto cõ vna scopetta in ql luogo,doue si hà da mettere il frumento in vn mucchio, & nõ meno

Regole per conseruar i frumenti.

attorno à quello,& in cima al modo detto.

Vn'altro secreto potente per conseruare ogni frumento vi voglio dire: Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quattro di miglio bene ordinato; pcioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato per più anni dalle tarme,& nõ si potrà scaldare; ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamẽte dire de gli altri secreti à questo proposito; ma perche questi sono certi, & sicuri, però farò fine, poi che per adesso,habbiamo ragionato à sufficientia.

Vinc.Innanzi che ci leuiamo,desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare à quel frumento, nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

A ristaurare il frumento barbellato.

Gio.Bat.Primamente douete sapere, che mai n on vi entrano,se non dopò pochi giorni,che egli è stato b attuto:Et però, tantosto che quel frumento comincia à scaldarsi, ò produr barbelli, sia portato di mattina sù l'ara à farlo bene spoluerare col criuello,& poi di mano in mano distenderlo benissimo,& cosi sparso, lasciarlo allo ardente Sole insino che è passato l'hora di vespro; & riportarlo dapoi così caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione: Oltra che in tre,ò quattro giorni tutta quel la massa restarà talmente fresca, che più non patirà cotal ro uina;anzi si conseruarà per lungo tempo.

Vinc. Si come mi sono piaciuti i primi duo rimedij contra questi animaletti; così mi è stato caro questo altro,perche non haurò più quel tanto danno, che più volte ho patito.Resta solo che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose,che desidero sapere, se tanto vi sara grato.

Gio.Bat.Anzi mi sara gratissimo, & però vi aspettarò mol to volontieri.

Il fine della seconda giornata.

LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno al piantare, & alleuare le Viti in poco tempo.

Enuto il terzo giorno M. Vincenzo andò nell'hora ſolita a caſa dello Auogadro; & trouatolo a paſſeggiare nella bella loggia, che guarda a tramontana, & per mezzo di vn diritto viale accompagnato da due belle ſiepi di ſanguini, il quale diuide il giardino delle caſe de i ſuoi lauoratori; dopò le loro ſalutationi, fu pigliato da lui per mano, & condotto di paſſo in paſſo, ſin'in capo ſotto di vna grã caſtagna foltiſsima, laquale per trouarſi accommodata di freſchezza, & di ſeggi attorno, ſi poſero a ſedere. Et dopò che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, che eſsi godeuano da quelle diuerſe verdure, & dei dolciſsimo cantar de i tanti vccelli, che tutta via vi erano: il Maggio, ponendoſi la mano deſtra al petto, diſſe. Poſcia che voi Meſſer Gio. Battiſta mi ſiete ſtato corteſe nel chiarirmi queſti due giorni paſſati di quante coſe vi ho richieſto, vi prego che mi diciate anco le qualita delle viti, ſecondo la natura loro.

Quanto è diſsimile lo arbore della vite à tutti gli altri arbori.

Gio. Bat. Quantunque la vite ſia domandata arbore da gli antichi, & da i Giureconſulti; in niuna coſa è però ſimile a gli altri arbori, eccetto che è di legno, & atta a bruſciare come loro. Percioche ſi vede primamente, ch'ella è diſsimile per eſſer di dentro poroſa, & piena di ſpiracoli ſpeſsiſsimi,

mi,& minutissimi nella asta,nelle braccia,ne i maderi,& pã pini,& non meno è dissimile nella scorza, nella drittura, & nel colore; di maniera, che non so qual'arbore non sia più bello assai di questo. Senza che,non solamente è dissimile per non potere stare in piede,se non è ben sostentata secõdo il suo bisogno;ma ancora, si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co'i frutti; così per contrario i maderi,palmiti,& pàpini di lei co i frutti, ò senza non essendo appogiati a i legni,ò a canne,ò tirati per lon go,ò vero che rampichino sopra gli arbori,ò ad altra cosa; sempre come teneri,& languidi, tẽdono all'andar al basso, & per terra.

Perche Dio fece l'arbore della vita dissimile à gli altri.

Vinc. A quello che voi dite esser questo arbore così languido, così debole, & così difforme debbiamo credere, che il Signore Iddio lo facesse così,accioche non fusse buõ per altro,che produrre vn licore tanto pretioso, & tãto necessario,quanto è a noi mortali: Percioche quando fussero altramente,non è dubbio che ne sarebbono consumati tanti che poi i vini sarebbono sempre in maggiore pretio di quel che sono.

Gio. Bat. Che è poi della dissomilianza del loro frutto à comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti di vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han più numero di grani diuersissimi,& di tal sapore,che non vi è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, che essa vite fa gustare nel mangiarli,& nel beuere i vini,le vernaccie,le maluasie, & altre infinite beuande,che per tutto il mondo sono produtte da lei.

Vinc. Benche vi haurei da domandare più cose circa alla natura di queste vite, nondimeno mi contẽto che più tosto mi mostriate prima i terreni, che sono da schifare nel piantarla,& poi gli altri che sono buoni per lei.

Quai terreni sono cattiui, & quai sono buoni per piantar viti.

Gio. Bat. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de i colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne i terreni maligni,& specialmente ne i salsi,amari,paludosi,& ledosi; percioche i vini vi venirebbono cattiui,& facilmen te si

te si guastarebbono; ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri; & non meno ne i freddi ò humidi quelle che hãno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre che ne hanno assai, & i grani molli. Non ponendone sorte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grãdissima quãtità; percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo, & di verno p lo eccessiuo freddo, ma essendone fino alle radici, non tanto giouarãno loro nel tenerle fresche lo estate, ma faranno etiandio che i vini saran migliori: Nõ piantãdo viti in valli profonde, ancorche producessero delle vue in copia; percioche, nõ potendosi maturare, sarebbono vini garbissimi, & di poco valore. Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vol piãtare viti, debbe scegliere delle migliori; & volendone diuerse sorti, le põga tutte separatamente; percioche, stãdo che le gentili producono curti pampini, & le grosse lunghi, non solamente fa bene à metter queste più lontane l'una dall'altra, che non voglion esser poste le gentili; ma ancora hà maggior commodità nel vendemiar le vue, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia che egli può diuisare nel fare i vini secondo che le sorti si trouaranno di vna, in vna & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle, può cominciar ad ordinare q̃lle che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tẽpo delle più tarde. Et à q̃sto modo si beneficiano tutte di tẽpo in tempo secondo la natura loro; cosa che non vien fatto così, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso, ve ne sono assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi vi siano, che pensino ad vn tanto danno.

Dello scegliere le viti, & come vanno piantate.

Ancora chi vol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, & del sito; percioche essendo da Mezodì; pigli ancor i Maderi da quella parte della vite, che il vol piãtare. Et se il sito è da Oriente, li pigli parimẽte da quella parte; & se vuol piantare in luogo alto, pigli non meno i maderi in sito alto; & se à basso, in basso: Et così piantandoli in sito humido, ò freddo, o secco, ò caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osseruando

Regole per pigliar, & per piantare le viti.

questo bello ordine, quei maderi pigliaranno piu facilmente,& faranno miglior frutto,& anco piu tosto. Auuertendo sempre a non piantarli ne i luoghi freddi, se nō alla primauera, ne i caldi se non all'Autunno,& ne i temperati tāto al l'Ottobre quanto al Febraro. Ma perche le viti gradiscono piu i luoghi caldi, che i freddi; & piu i secchi, che gli humidi;& anco piu lo aere sereno,che le pioggie; però nō si piātino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne anco stan bene ne gli altri che si adacquano: percioche oltra,che non producono buoni vini, & facilmē te si guastano; elle parimente vi durano poco tempo. Et però,stando che son'offese tanto dalle acque,lodo che si pongano ne i luoghi asciutti,& anco piu tosto nei colli, che ne i piani: Et auenga che questi ordinariamente abondino piu di vino;tuttauia quelli lo fan migliore, per essere maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto piu è grasso,& più potente di fondo, tā to piu abonda di vini,ma non buono; così quanto piu si troua magro,tanto manco ne produce,ma migliore.

Che meglio è Zappar le viti, che à ledamarle.

Appresso,perche migliori vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti piu volte all'anno, che nō fanno quegli altri,che in cambio di zappare,l'ingrassano col letame,ò altra cosa atta a farle immorbidare; però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata.

Altri ricordi importāti per le viti.

Vinc. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate a parlarmi intorno a i modi,che debbo tenere nel piantare,& alleuare le viti così facilmente al modo vostro.

Gio. Bat. Perche principalmente si debbe piātar viti, che facciano delle vue assai, vi ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midola; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto che non temono così la nebbia,& la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar viti che vi dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche di vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno a le gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i piu grossi,che siano tondi, spessi di occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmēte si conosco-

no a i piccanelli de grafpi tagliati,che vi faran reftati)& nō mai de gli altri,percioche vi farebbe dubbio,che non facef fero frutto, per effer maderi fterili; ne pigliarete di quelli che fono alla gamba, ò alle braccia; per non effere fpefſi di occhi,& manco di quegli altri che fono proffimi alle cime; perche fono troppo fottili, & curti, tagliandoli fempre nel crefcer della Luna, & doppo mezo di al tardi, & piantandoli anco quanto più tofto fi può ne i primi giorni di effa. Et fe per cafo voi mandafte a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete fubito nell'acqua, & li piantarete quanto più tofto;facendo il fimile(quanto all'acqua) a i tagliati di frefco, & maſſimamente quando il terreno è molto fecco.

Modo vtilifsimo per piantare le viti.

Ancora per effer cofa naturale, che alcun'arbore nō può mai crefcere,fe nòn è aiutato, & quanto più fono deboli,tāto più la verga patifce, però bifogna far loro tre prouifioni,che quando comineiano a germogliare,poffano facilmēte trapaffar la terra. Voi adunque farete prima i foffatelli(& non buche)larghi vn braccio è mezo,& alti altro tanto, all'Ottobre volendo piantare al Febraro feguente; ma piantādo inanzi al verno;li farete all'Agofto; percioche quefti dal caldo,& quelli dal gelo diuerranno come cenere;facendoli trapaffar la ripa,doue maggiormente pēde il campo, accioche l'acqua, che entraranno, difcorrano fotto terra fin nel foffo proffimo,facendoli non meno con l'aratro (per manco fpefa) fin che fi può fondare,& poi finendoli con la vanga gittando il terren migliore da l'un lato,& il refto dall'altro:ma quefto lontano dalla ripa non meno di vn braccio, accioche nel piantare i maderi, poffiate prima poner fopra il graffo cauato, & dapoi quello delle due ripe non moffe tanto quanto farà buono; fpianandoui etiandio tutto il refto,benche fuffe magro,perche col tempo fi farà buono.

Fatti adunque i foffatelli a quefto modo,voi coprirete il fondo di pietre non più groffe di vn pane;percioche non folo le radici delle viti vi ftaranno nel gran caldo frefche, & le acque piouane, & le adacquanti; ouer le riforgenti vi fi purgaranno;ma ancora i vini riufciranno migliori, & li occhi delle medefime viti tardaranno di anno in anno a germogliare; cofa in vero vtilifsima, poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno; come fanno molte fiate quando efcono fuori per tempo; Coprendo quelle pietre

di buona terra, che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore spesa, potrete metterui de i ricci di castagne, ò meligazzi, ò più tosto de gli spini di rouere, & di questi in quantità, percioche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che nõ crescano cõmodamente in lunghezza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che non si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose piantarete per Luna crescẽte le viti, & opij, ouero altri arbori, & ponerete i maderi lõtani l'vn dall'altro quasi vn palmo; accioche si possa zappare frà mezo: I quali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; ò per manco spesa con le vinaccie, ò gusciє di vua, ouero col bullaccio chiamato locco da molti, che si caua dalle biade quãdo si fanno fuori della paglia, & è perfettissimo, se il si troua ben marcio di vn'anno, ò di due, con ciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni, quelle viti si caricano di vua. Et però sarebbe cosa buona à ponerlo ogni anno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto à gli animali (come si fà) per seruirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

Quanto è perfetto il bulaccio p far germogliar le radici alle viti.

Vinc. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranzi, & altri arbori delicati, quando si piantano senza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

Gio. Bat. Poi non piantarete più di dui, ò tre maderi appresso all'arbore, percioche quanto più sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso trà vn arbore, & l'altro, ma lontani l'vn da l'altro mezo braccio, ò poco più, atteso che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete à gli altri principali, stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'vn'opio, & l'altro. I quali maderi superflui, come haueranno due, o tre anni, li potrete ripiantare in altri cãpi, & questi faranno piu tosto dell'vua, che li sbarbati: Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi che potrete, ma che le cime non restino troppo sotuli sopra terra,

percioche

percioche quanto più saranno distesi per lungo, tãto più nu mero di radici produranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trose intere co i maderi intrecciati lequali per hauer copia di radici assai, spingono à fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi altro tanto, & poi vi pongon'i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe à maturare, per trarglielo adosso d'anno in anno, finche sieno spianati quei fossi in tre, ò quattro anni; cosa molto gioueuole à quelle viti; si per cagion di quel terreno così poluerosо, & così grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra; non mancando etiandio a nettarli, a zapparli, & ordinarli di paletti, ò fruſconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno, di maniera che quando cominciano a tirar quelle viti: non solamente producono ogni anno più gran quantità di vua; ma si mantengono anco belle à centinara d'anni.

Quãto ben piãtano vite i Bergamaschi.

Vinc. Benche i Bergamaschi generalmẽte siano in questo più da lodare de Bresciani; nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

Gio. Bat. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men belli, & non mai cõ ferri; mõdando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori, facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, ò madirolo sarà inuiato à farsi lungo; perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraro seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga.

Modi per alleuare presto le viti.

Ancora non mãcarete a zappar le dette gãbe almeno tre, & quattro volte il primo & altri anni, ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraro sin per tutto

Ottobre;

Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto, accioche non siano traffitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente con l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minore spesa) & aprirle ancor fuori con quello alla Primauera zappandole, & nettandole all'hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che saranno sopra terra; ma lungi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quando si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, ò nel gran caldo: Ponendoui appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli trõcati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma perche queste viti hauranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessarij, & grandetti, per sostẽtarle secondo il solito. Et come quei dui occhi saranno lunghi vn dito, gittarete via il men bello; ma se la gamba sarà potente, lasciareteli tutti dui; tenẽdoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse: Et tagliando anco via quel legnetto che auanzarà di sopra, accioche (come ho detto) quello, & la gamba diuentino vna medesima asta.

Appresso, perche le dette viti hauranno compiuti tre anni al Febraro pur susseguente, essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar'uno, ò dui maderi per gamba secondo che seran potenti; & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abondaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar tosto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmẽte si osserua per tutto il Bresciano: percioche coloro fallano in due cose.

Errori di molti nello alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato la uite, non solamẽte per dui ò tre anni nõ le fann'altro che lasciarla andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano à se l'humore, che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, ò quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata vite: & non contenti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano à quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le

no le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tempo cento gambe frà due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliãdone a migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur'vna sola non perirà: Come di ciò si può far giuditio nel tagliar'un piantone di salice ben frõduto di tre anni, ò quattro. Che tagliandolo in que rami, si fà che non perirà, ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nell'hasta) gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Ma pensatè, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare a non ferir le viti nelle parti da basso (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fà nel troncar tutta la verga loro?

Vinc. Perche si vede, che per l'ordinario, nell'alleuar le viti, sono talmente dannegiate da' buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò morsicate, ò solamente che sentano il fiato loro, tardano assai inãzi che ritornino nel primo stato, però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa maledittione.

Secreto che non siano pasciute le viti nouelle.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che à bagnare queste viti nouelle cõ l'acqua pura che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de buoi, & vacche, & di altri animali piccioli, v'assicuro che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che abboriscono di quell'acqua. Et però hauendone voi in vn vaso, bagnerete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie, facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella si incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Vinc. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescendo tutta via quei pampini fin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de gli altri, i quali per non esser bagnati, non dourebbono n'anche patir in modo alcuno.

Gio. Bat. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco quel puzzore, nondimeno per assicurarsi che non siano dannegiati secondo il solito, lodo che si bagnino vn'altra volta, come sono cresciuti assai, è si faccia massimamente questo quanto più vi fosse piouuto sopra.

Vinc.

Vinc. Vorrei saper ancora, come si debbono far le buche ò fosse in quei luoghi, doue non si possono far' i fossatelli.

Come vogliono essere le buche per piantar le viti.

Gio. Bat. Non le farete men lunghe di braccia tre, e larghe vno & mezo, & altro tanto alte, accioche possiate piãtare due, & tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'una dall'altra almen vn palmo. Senza che, quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente verranno belle. Ma non mancarete a metter dentro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori, che si pianteranno, facẽdole lontane l'vna dall'altra, più, & meno, secondo la sorte delle vue, & de' terreni, percioche piantãdo vua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, ò d'altra natura simile, non passarete sei, o sette braccia: ma piantando questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, ò di dieci. Essendo vua grossa, e piantandola in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'vna dall'altra.

Del piantar i pendoli intorno a i campi con le viti.

Vinc. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, ò stropelleti di salice attorno i vostri cãpi arati, col far andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con si bell'ordine allo in giù cariche di vua?

Gio. Bat. Vedendo il gran danno, che dauano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle viti, & piantoni di salice per incalmarli poi, come ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, & stropelli, che ho venduti a questo Febraro; ma spero che le viti, che vi rampicano sopra darãno il vino, che mi bisogna per la famiglia.

Vinc. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellere, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese: ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pender'intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno delle biadi, ò d'altri frutti.

A fare vn viuaio di viti per piãtarne poi ogni anno in quãtità.

Gio. Bat. Dapoi che dite d'inuentioni, voglio mostrartene vn'altra per far vn viuaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogni anno tante gambe con le radici, quante desideraiete di piantare, & vendere. Voi adunque diui-

farete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro non più di otto braccia,& di quell'altezza,& larghezza che vi ho detto:& poste anco dentro le medesime cose,vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà, ponendoli lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette, & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar'i lor maderi sopra a iranfioni non più lunghi d'un palmo:Et come hauranno compiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'vua,voi volgerete all'hora sotto terra dui,& tre di quelli per gamba,crescendoli poi di anno in anno secondo che verranno potenti, sotterrandoli non più d'un piede, & per lunghezza nō più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a Mezodi,li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che non auāzino sopra terra se non dui occhi per madero, accomodandoli con tal misura, che si possano zappare,& infrasconare,& che l'una cima nō impedisca l'altra: Cioè sotterrādo il primo madero lōtano dalla gāba vn braccio,il secondo due,il terzo tre,& poi il quarto solamēte vno, il quinto due,& il sesto tre; & sempre per drittura.Et a qsto modo,alcun madero nō occuparà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra nō impedirà l'altra,anzi si vedrāno distinte l'una dall'altra infrasconate secōdo le qualità di quei maderi. Et quādo crescerāno in maggior numero,gli sotterrarete anco più spessi fin'al doppio, lasciandoui però sempre da gli speroni,che producano maderi p l'anno seguētē,che se ben sarāno lontane le cime vn piede,ò mezzo braccio,si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gābe grādi, accioche vi possano rāpicar'i maderi,che si volgerāno al Febraro seguente da Oriēte al modo de gli altri, zapparete le cime prouanate cō le gambe a i suoi tempi, & poi all'altro Febraro cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidēte, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi,& barbati,che piātandoli altroue,& nō mancādoli delle cose necessarie, vi darāno dell'vua in capo di dui anni,percioche quādo li leuarete p piātarli,serāno piu belli che i piantati sbarbati di quattro anni.

Et co-

Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro,ò sei,ò più maderi per gamba. Osseruando poi a qsti, & a gli altri che volgerette, & cauarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto i primi,percioche,piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto,come saranno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecento piante,che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'vna, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

Vinc. Che cosa si debbe far'alle viti per hauer delle vue in copia?

Gio. Bat. Frà le cose che vi potrei dir'intorno a questo solamente, ne dirò cinque, per esser'anco le più importanti.

Ricordi necessari per beneficio delle viti.

La prima è che zappiate le viti più volte all'anno cominciando quando si aprono fuori al Febraro in fin che si colmano all'Ottobre;facēdo questo nello scemar la Luna percioche si seccano più facilmente l'herbe.

La seconda, che tagliate all'hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra, al modo detto; & le nettiate di ogni gramigna,& d'altre herbe che fussero appresso alle gābe,che fussero nel vaso,ò spatio trà l'vn'arbore,& l'altro.

La terza,che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia,ò legame,& anco d'ogni verme,ò caruolo,ò d'altre cose,che le noiassero, percioche sono alle volte ridotte da tali animaletti in niente.

La quarta,che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui,che si trouano frà le braccia delle viti, & lasciarui quei soli che son più belli, & necessarij per tirare l'anno seguente,& per fare de gli speroni,come vene vogliono per tener basse le viti, percioche a questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre a farli altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi,& pampini, che nō han produtto vua, perche essendo sterili, non stà bene che tirino a se quell'humore, che debbe andar'a gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi,

deri,

deri, che hanno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tēde ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormēte l'vua; oltra che la fersa non potrà offenderla come spesse volte fa, laquale per la souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non à beneficiar l'vua.

Vinc. Qual tempo giudicate voi esser migliore per potar le viti, la Primauera, ò l'Autunno?

Trattato del potar le viti.

Gio. Bat. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Gennaro, fin'a i quindici dì; ma quanto più fussero morbide, tāto più tardarete verso il fine; percioche per esperientia si vede, che questa fa produr più vua d'ogni altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, ò vicini à quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, & producono etiandio maggior quantità di vua, & migliore: Non potādole mai, come comincia à gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla Primauera, ò d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, ò che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, ò nuuolo; che sempre è bon tempo: potandole però sempre innanzi che comincino a far segni di gittar fuori cosa alcuna; percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Auuertendo poi à lasciare alle viti molto morbide tanti maderi; quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua: perche questa è la vera via di mortificar la fersa, la quale per la troppa morbidezza distrugge le vue. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi, poi che quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono abōdar'ogn'hora più quelle di pampini, & foglie; così quell'altro fa bene, che nō solamente vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma vedendo che sono di assai numero, li tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser pratico, lieua dalle viti magre tutti quei

Del potar le viti de i colli.

maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; massimamente quanto più si facesse questo de gli altri anni.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspetto nel conciar le viti giouani differentemente da quel che si fan le altre sorti, percioche, si come a quelle che han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente; alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diuerranno potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracida, laquale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) non mancarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero, che sia à proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta, vno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualche farmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Molti errori che si commettono nel potare le viti.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti, leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, ò appresso a i belli, che sono per produr dell'vua in copia; ma non seguitaste mai quegli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti con lasciarui assaissimi maderi, che non son'a proposito, & leuano via quelli che dourebbono restare, ò almeno farli in speroni: Senza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer dui, ò tre bei maderi; onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, ò che la pouera vite vadi di mal in peggio. Et però lodo à fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di dui occhi per sperone.

Veramente, se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, & che trouassero giudici che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di villani ignoranti, si fornirebbono le centinara di galere: Castigo in vero cōueniente à simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono anche imparare, & mãco confessare i lor'errori.

Vinc.

Vinc. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Cēsori sopra alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.

Gio.Bat. Quanto poi à potar le viti, le tirarete giù da gli arbori quando pioue, ò che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciutto, ò molto arido. Dilettandoui sempre d'hauer ferri ben taglienti, & sottili, perche taglierete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciādoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo à cāto all'asta ogni madero, che vadi leuato, onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano, & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ranfioni in copia, per attaccarui botazzi, & fiasconi.

Vinc. Aspetto parimente che mi diciate, come si possono incalmar le viti sterili, ò vecchie, ò che facciano cattiuo frutto.

Gio.Bat. Di quanti modi, che si leggono ne gli Autori antichi, i piu lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

Vinc. Ho più volte veduto ad incalmare à fessolo, troncādo la gamba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati à lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

Come s'incalma la vite à fessolo.

Gio. Bat. Questa è simile à quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, la quale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero. Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso insino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco cō la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto piu grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tanto quāto possa entrar

Come s'incalma le viti con la triuella gallica.

 giusta-

giustamente in quel buco;& troncandolo poi talmēte, che non habbia à restar fuori,se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno,ò martello,finche sia ben ficcato,& ben serrato, & che anco non si vegga del taglio; Facendo questo dal Marzo fin mezo Aprile; hauendo riguardo sempre a i siti,& a i tempi. Verò è,che questo non mi è riuscito nelle mie viti quì,benche siano cresciuti i pampini vn braccio conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abondato in quei buchi,che finalmente sono seccati;nondimeno ho per fermo,che riuscirebbe ne i colli,per esser'asciutti,& nō humidi,come sono i nostri campi; ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita; perche quell'humore vscirebbe da questo taglio & non dal buco della calma. Ma vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Auttor'alcuno,è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn madero de' più belli,de' più lunghi,& de i più bassi che siano nella verga della vite, il quale,senza spiccarlo da lei,lo troncarete in cima doue è tondo, & grossetto;& lo lasciarete talmente lungo, che arriui sotto terra almen'un palmo; & fessatolo per mezo non più d'un dito lungo, con sottigliar dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar'in quella fessura,che sia lūgo vn braccio,& conforme a quello in grossezza,& in tondezza: Et lippatolo da dui lati a modo d'vn conio lungo, quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno; ma solamente la scorza dell'uno,& dell'altro madero.Et fatto ben questo,pigliarete vno stropello fesso,come se voleste legar'una scoppetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettēdo poi tal legatura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga,& alta, à canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre viti,& che vi si possa zappar'atorno. Et spianata che hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è, che forse sarebbe meglio,in cambio del fessar,& lippar questi maderi,che si fessassero tutti dui per mezo,come pur sarebbe vn dito lungo, & tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin'alla midolla: Et leuata via quella metà tagliata a ciascuno li commetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restaranno

Come s'incalma la vite sotto terra.

ſtaranno più vguali in queſta legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che ſterpiate la vite vecchia, laſciarete paſſare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) di uenga potente, la quale potrete tirare dopò dui anni, & la vite vecchia di continuo ſin che la cauarete. Et queſto è il vero modo d'incalmare ogni vite, ſi perche non ſi perde niente del frutto; & ſi anco perche la calma diuien potente preſto, per l'humore ch'ella riceue dalla gamba di quella vite. Coſa che non auiene coſì alle calme del feſsolo, & della gallica, le quali durano pochi anni, per eſser poſti nel trõcone vecchio, che tuttauia ſi và ſtruggendo per l'humore che corre ſempre nelle tenere calme le quali creſcono talmente, che vengono aſsai più groſse del troncone loro, ſenza che molte fiate cadono, ò ſi ſcauezzano il primo anno, per cagion de gli animali, de i venti, ò per altre diſgratie: & quell'altre rariſsime volte, ò non mai pericolano, per eſsere incalmate ſotto terra.

Vinc. Hora che reſto ſatisfatto di queſto bel ſecreto, deſidero non meno, che mi moſtriate con quanti modi ſi poſſon ingraſsar le viti magre.

Piu graſſe che ſi poſſono dare alle viti.

Gio. Bat. Primamẽte s'ingraſsano col letame vecchio, ma biſogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco men d'un palmo; percioche quanto più le fuſse vicino, tanto più le nocerebbe col ſuo calore.

Poi, per manco ſpeſa, ſono buone le guſcie dell'uua, delle noci, la bulla del lino, raſicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le ſtrade (come diſsi) la terra auãzata del ſalnitro, la graſsa delle cloache, & il letame de' caualieri ſeruato, p darlo all'Autũno, come all'hora ſi debbe dar loro tutte le graſse auãti, che ſi colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati bruſciati; & quella delle lane vergheggiate, & il calcinaccio minuto accommodato col letame vecchio.

Appreſso è buono il bulaccio ben marcio, che tanto vi ho lodato, & lo ſterco (pur ben marcio) de i polli, de i colombi, & d'altri animali ſimili.

Parimente ſono buone le tagliature de' ſarti, de' pelliciari, de' calzolari, & la ſegatura, ò limatura de' corni. Ma ſappiate che queſte graſſe ſi dourebbono più toſto dare alle vi

G 3 ti no-

ti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'uua, & non alle grandi? percioche à queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

Vinc. Quali arbori sono più a proposito, per piantare appresso alle viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stan bene appresso alle viti.

Gio. Bat. Secondo l'usanza nostra, si hà per migliori gli opij di tutti gli altri arbori; percioche durano piu lungo tẽpo, & producono piu minuta foglia, & più picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi mõtuosi, sassosi, gierosi, aridi, ò magrissimi, stà ben piantarli de' frassini; percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, benche durino manco assai, & siano sottoposti a gelare quando gelano le loro viti; nondimeno sono d'apprezzare; conciosia che i serpenti non si prossimano mai tanto quanto giugne la ombra loro. Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auanti che quegli escano fuor di terra, ne mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et faccia le ciregie saluatiche, atteso che nõ si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi conciosia che vengono troppo grandi, & fanno grãdissima copia di radici che rouinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci, & delle pioppe; ne ancor mi piacciono le salici; percioche le viti producono poca vua, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vol piantare, le faccia in pendoli, per le cose dette.

Vinc. Quali viti sono migliori tra noi, per far dell'vue assai?

La natura di piu vue che, si possono piantare tra noi.

Gio. Bat. Lodo primamẽte che si piãtino quelle che producono le vue cropelle nere, morbide, per rẽderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte l'altre vue nere, e bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono piu delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patisono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere; percioche non fallano a produr frutto assai. Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebiane bianche, ò con le cro-

pelle

pelle dette, perche altrimenti non farebbono vin saporito, ne potente,& sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere grosse di grano:percioche abondano di vue,che fanno vino assai, benche sia debole,& fumoso; ma migliore accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia,di mezo giorno ardendo bene il Sole,& piccandole non molto mature. Et questo occorre anco ad alcune altre,facendoui cosi. *

Appresso lodo le vue marzamine, che fann'i graspi lunghi,& i grani grosši, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile,ma carico di colore,il quale si accommoda cō ogni altro,pur che non sia insipido. Parimente è cosa vtile à piantar delle voltoline;percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bōtà,& del colore,si può beuer'anco semplice,& accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline;percioche il vino loro si volta piu fiate all'anno;parendo guasto,auenga che in vn dì,ò dui ritorna, & duri piu lungo tempo d'ogni altro.

Tra queste sorti,non vi è vua migliore delle cropelle Veronesi, le quali non tāto producono sempre dell'vua in quātità, ma fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi,perche i suoi maderi sono di poca midolla,non patiscono il gelo,la brina,la fersa,nè il gran caldo. Et oltra che per cadere le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni,il Sole le fa più facilmente maturare;di maniera che è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia à pender da i maderi così spogliati. Iò vi potrei dire ancora delle altre sorti,che non son buone da māgiare, ma perche ho detto le più vtili, dirouui delle bianche, che producono del frutto assai,& il vino buono.

Vinc.Et questo mi sarà grato.

Gio.Bat.Io lodo piantare le viti trebiane,che fanno i graspi grandi,& i grani grossi:percioche abōdano di vino, ma potente,& con fumo,& spetialmente se si adacqua: nondimeno é perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore Egliè ben vero,che se queste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quante più sono ben percosse dal Sole: come la pratica cel mostra in più

paesi. Et oltra che sono buone le schiaue bianche da piantare, le quali maturano innãzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buon'imperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; ma perche tardano a maturare, nõ è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vn'anno. Ma taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

Vinc. Hauendo voi dettò dell'vue che si piantano né i cãpi, aspetto che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

Gio. Bat. Lodo primamente le vernaccie; percioche sono ottime verdi, & secche, & per far beuande delicate, le quali possono star'al pari delle maluasie, & d'altre beuande cono sciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede malsimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per essere perfette da mangiare, & far vino tanto migliore, quanto che quell'vue sono trafitte dal Sole, ò poste ne i colli da buona parte. E ben vero che le nere sono più delicate da mangiare, ma dubito che'l vino non sia così buono. Et si piantino anco delle aliane, per esser le prime che maturano, & che son delicate alla fine di Luglio; & anco più tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vsano tra noi eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benche tardino à maturare: fanno però bel vedere, per hauer'i graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi: Ma più lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; conciosia che sono più delicate delle nere, & si conseruano più lungo tempo.

La singularità della vua marina.

Fra le tante vite, che sin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quanto la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmente. Et questa vua oltra che è singolare per non hauere i vinaccioli, ouer accini,

accini, ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che più volte è concessa à gli amalati, non ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricare il corpo, per accõciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili; & non meno ne i pesci, ne gli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar la vite; percioche si come l'altre si tengono basse quãdo si potano, altramente andarebbono in niente; questa non sarebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo piu coloro che tirano simili viti intorno alle case, ò alle cor ti, ouer che le fan rampicare sopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

Vinc. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi, per seruirsene in casa secondo le vsanze nostre; onde per dissiparla verda, spendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, la quale nõ è cosi saporita come è questa nelle cose che si cuocono; benche sia piu delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

Gio. Bat. Mi piace che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, i quali potrebbono preualersi di molte cose che lasciano piu tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate s'è cosa buona a piantare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto; stãdo che molti credono, che non fruttarebbono se non vn'anno, & l'altro nò: Tenendo anco che molte dõne & altri animali disperdano, & che gli oui couati dalle galline, & d'altri vccelli vadino la piu par te a male. Senza che vi sono alcuni huomini, che han qst'anno per tanto sfortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie per ricca, & bella & ben creata che fusse (mentre che dura) ma ne anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere, & manco si porrebbono à far lunghi viaggi, solcare il mare, cominciar fabriche, ò altra honorata impresa; tenendo sempre, di non hauer mai allegrezza alcuna.

Dell'anno del bisesto.

Gio. Bat. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda

ceda da gl'influssi celesti, mà solamente dall'ordine humano; come si legge, che non piacendo à Giulio Cesare quel che haueua statuito Numa Pōpilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti sapienti, di stabilire l'anno à giorni trecento sessantacinque, come sempre si è osseruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, il quale è detto bisesto; percioche in tal anno due volte si dice, *sexto Calendas Martii*, per esser tanto nominato sexto il vigesimoquinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni a vinticinque, ciascun di loro sarebbe morto *sexto Calendas Martii*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque dì: Onde si come il Natale di nostro Signore viene nel fine del verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo questo ordine auāza ogni altro de gli antichi Greci, Egitij, Caldei, & d'altre nationi che diuersamente regolarono gli anni, secondo le loro opinioni; come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, ne à fare qual si voglia cosa necessaria.

Vinc. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono à vendemiare le vue; & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, ò acerbe, ò mature mediocramente.

Gio. Bat. Per adesso io non posso parlarui di queste cose; percioche mi conuiene andare in luogo importante: Ma ritornando qui di mane in mane all'hora solita, vi ragionerò di queste, & d'altre cose secondo che mi richiederete.

Vinc. Io mi rimetto à voi di quanto vi pare, & piace.

Il fine della terza giornata.

LA QVARTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno al vendemiare, & fare i vini, & conseruarli, con altre cose à ciò pertinenti.

AVENDO l'Auogadro accõpagnato M. Vincẽzo forse per vn miglio, & inuitato à desinar seco per lo seguente giorno, non pure non mancò à ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in vn luogo opaco, & fresco, per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre à Tramontana nel giardino; doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri dissi à voi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aspetto che hora distintamẽte mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

Trattato del vendemiare le vue.

Gio. Bat. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori che può; Et perciò nõ manca a spiccar le vue mediocremente mature; percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fann'i vini garbissimi; cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnate; ma anco dopò che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Il quale per non esser piouuto fin'al San

Martino

Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di si dilicati vini, che mai non fù si gran ricolto à tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, ò vinti di della Luna; percioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vsa ogni diligentia nel separar l'vua agreste la nebbiata, la tempestata, & la secca, ò marcia dalla buona; & non men'a non lasciarui non pure delle foglie; ò paglie, ò altre sporchezze, ma ancora che le tine, ò altri vaselli, doue hanno à bollire; sian ben nette di tutte l'immōditie: percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbono guastare i vini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca à sciegliere tutte le vue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, & la bianca, potente con l'altra debile, & carica di colore; ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de i vini per la famiglia, ò per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le vue mucchiate in terra almeno per tre di scoperte all'aere; percioche migliorano assai se non vi pioue sopra, per cagion del sole, & della rugiada che le affinano; & anco della terra che le caua ogni cattiuo humore lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, ò tre innanzi che le faccia pestare, accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

Vinc. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bolir de i vini.

Trattato del far bolire i vini.

Gio. Bat. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità delle vue de' paesi, de i terreni che sono differētissimi di aere, di freddo, di caldo, & d'altre qualità, è impossibile à dar' vn sol ordine che sia vniuersale, Et però non è marauiglia dalle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'una Prouincia all'altra, dall'un paese all'altro, dall'una terra all'altra, & dall'una casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, ò sei.

Vinc. Qual cagione vi moue à farli bollire così poco?

Gio.

Gio.Bat. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini, tanto piu diuengano duri, grossi, insipidi, & alle volte prossimi all'aceto, & simili nel colore all'inchiostro: Iquali sono d'aborrire d'ogni tempo; si perche nel bere sono come medicine; & si anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene, lagano i membri, affogano il fegato, è satiano talmente ogn'uno; & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, ne digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar'i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali; percioche non tanto si digeriscono facilmēte, quāto che nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuiene alla maggior parte de gli altri detti.

Vinc. Quantunque i vini pieni piaccino al volgo; nondimeno i trasparenti furno sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellenti fisici.

Gio. Bat. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per essempio si può conoscere. Che ponēdo in due tine trenta brente di vna medesima vua ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, ò cinque giorni, dourebbeno dar almeno brente vinti di vino, & bollendo quell'altra i vinticinque, ò trenta; è certo che non passarebbe diciotto, & forse manco quando sia bollita con gran calore: Et questo si vede ne i paesi doue si fan bollir'i vini col fuoco per saluarli; percioche sessanta brente non restaranno più di quarantacinque. Qualch'vn potrebbe dire, che questo non è a proposito, stando che il vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che eglie più verisimile che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni habbiano à scemar la decima parte, che quelli che bollono al fuoco la quinta, ò quarta; poiche bollono a quarti d'hore, & non i tanti giorni.

Vinc. Qual modo vi pare meglio per conseruare i vini, il farli bollir poco, o il bollire assai?

Gio.Bat. L'openione mia fù sempre che i vini si conserui no, non per bollir'i vinti, ò trenta dì, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperientia io ho veduto, che à bollire i vini fin che cessano, che per questo non si mantengano più de gli altri. E ben vero, che quanto più son

lasciati nelle tine dapoi che son venuti freddi;tanto più sono per durare. Ne questo auiene, perche habbino bollito assai,ma solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridutto quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si conseruassero per bollire fin che cessano,& non più; non pure gli Antichi hauerebbono detto,ma non haurebbono lasciati anco i tanti remedij; come hanno fatto per saluarli.

Quel che fece Francesi intorno al bollire i vini.

Parimente, se questo fusse vero, lo stato de Milano che si diletta di ben bere piu d'ogni altra natione, non haurebbe mai abandonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni,per bollir solamente tre,ò quattro,come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel florido paese. Che par esser vsanza de' Francesi di non bere se non vini claretti (i quali chiamano cosi,per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritrouãdo alla venuta loro questi altro tanto grossi,& aspri,& tanto carichi di colore;non poteuano patire à beuerli cosi fatti.La onde cominciando à farli bollire al modo lòro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo che questa via era assai migliore della vsata prima da essi, hanno poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto: Senza che medesimamente hà fatto il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche veggono,che i vini restano con più bel colore,con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente,che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi che raccoglie tutta la voltolina,senza farli bollir niente,ò poco,i quali si mãtengono nella lor bontà a vintine d'anni?Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimonij così lontani, poiche tanti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i suoi campi) già piu anni non fanno bollir niente quei vini, che vogliono conseruare facendo torchiar le vue subito,che sono condutte percioche veggono, che durano lungo tempo,& che restano migliori, che à bollir nelle tine.

Vinc. Ditemi, vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

Gio.

A fare vini bianchi ouero neri.

Gio.Bat. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisioli, ò sforzati, per esser di vue nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie fin che sono bē pestate,& poi inuasellarli più netti, che si può; benche si possono anco torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle, conciosia che vien fuor'il vin migliore; facendo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia. Ma chi vuole, riempie più volte al giorno quei vaselli del medesimo vino, riseruato per questo in altro vaso; finche cessa di gittar fuor l'immonditie dal buco di cima, * Vero è che à tramutarli vna,ò due volte,mentre che bollono & leuar la fece che si troua sul fondo, restano più amabili, che à star fin al San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno,) fin al Marzo, * Et questi vini restano piccanti, per più mesi, & alquanto dolci quando le vue non siano mal mature;oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto)& restano ben bianchi,essendo posti in vaselli netti: * Ma à farli ben dolci l'anno seguente,& che restino cosi dolci, & piccanti tutto l'anno si mette nel vasello il terzo di mosto dolce fatto al modo detto di vue nere ben mature, il quale nō può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuouo.*

Poi molti tengono che crescano vna brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine; & anco per non esser roduta da i legni, & gusci di quelle graspe. È vero che alcuni dicono non digerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo,tanto più diuengono gentili; & più crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vaselli ben netti doppo mezo Nouembre,ò almeno nel mese di Marzo,accioche siano leuati dalla feccia,che haueranno in fondo & che si conseruino lungo tempo.

Vinc. Che rimedio hauete voi per conseruare anco gli altri vini?

Gio. Bat. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ve ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio,mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben alcuni ordini per giouar à gl'altri, che alle volte si guastano

Alcune regole per beneficio de i vini, guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le vue con quelle osseruationi che vi ho detto, ma ritorno à dire che facciate lauar talmente le tine che non vi resti bruttezza alcuna; percioche, come il vino bolle sporco, non è marauiglia, se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue à casa, le farete bē pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine cōmodate al coperto, accioche non vi pioua dentro, ne vi aggiunga il Sole, il quale le danneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il vino diuien migliore quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i vini tanti giorni, & non manco, questo non sò determinare per le cagioni, che hauete vdite; nōdimeno, per mia openione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

Vinc. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fù sempre biasimata da noi Bresciani.

Gio. Bat. Et io dico, che se questa vsanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, & molti de i nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale. I quali restano si piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue oltra che sono di così rubicondo colore, che brillano i bicchieri. Effetti, per certo, d'inuitare à beuerli, (come si dice) insin'a i morti. Et pero se questi vini riescono così dilettevoli, quāto meno sono da vituperare quegli altri, che li cauano vn poco men che chiari? E ben vero, che à leuar questi vini fuor de i vaselli, perdono la virtù del piccare; ma chi li vuol cōdur'al troue, bisogna prima romperli benissimo con vn bastone sin'in fondo, & poi condurli, & inuasellarli così torbidi; percioche, in quattro giorni sarāno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la quale è quella che li da il sapor medesimo del mordere. *Rimedio che i vini restino piccanti nel travasarsi.*

Vinc. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che voi tenete nel far'i vini diuersi di sapore, di colore, di potentia: & l'arte di farli garbi, piccanti, saporiti, & dolci, ò almeno che ne habbiano vna vena.

Gio. Bat. Douendoui parlar di queste cose, dico primamē te che molti pestano doppo la prima sera le vue nelle tine co i piedi, ò con le stanghe almeno due ò tre volte alternatamente,

tamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gli inuassellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del vino & lo pongono in vna benaccia fin che han ben pesta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro; facendo questo non meno di due, ò tre fere pur' alternatamente; percioche per esperientia si vede, che non tanto egli diuien migliore, & di più bel colore, ma vi si caua etiandio il cagnoue (come noi diciamo) di morbidezza.

Vinc. Tanto più mi è cara questa cosa, quanto che le mie viti di Pompeiano producano vini molto morbidi, si per l'adacquare così spesso i cãpi come si fanno; & si anco per lo terreno ch'è troppo grasso.

Trattato per far più forte di vini.

Gio. Bat. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per essempio, che si pone tãta somma di vua buona in vna tina, che renda quattro cara, & come serà bollita dui, ò tre giorni bisognerà cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grãdezza simile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma ben pesta co i piedi: Et come serà venuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosia che sarà anco perfetto, & ben piccante. Et si come cauato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua: & poi empirla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'vua, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che il vino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & resterà racente. Et quello che dico di vna tina che rẽda quattro carra di vino (essendo di più, o di meno) vi si põga sempre alla rata l'acqua, & la seconda vua.

Poi volendo voi fare vini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili ꝑ digerire che gl'altri) dico posto che hauerete le vue ne le tine, gittarete dentro l'acqua secõdo la natura loro, che essendo buone non vi vorrebbe men del quarto, o quinto d'acqua, benche nõ fa crescer tãto il vino, quãta è stata posta dentro; conciosia che vna parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, o quattro giorni, lo inuasellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quãdo vi piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che vi restano, & vi ponerete tãta acqua; quãta era la quarta parte dell'vua che fu posta in quella tina. Et passati tre, o quattro giorni, inuasellarete q̃l

vino che ſarà ſano da bere così, & per meſcolare co i gran di,che ſarà migliore aſſai dell'acqua cruda. Ma à farlo molto delicato,ſi ponga in vna tina di vua ben matura,la quale ſia ſtata in terra almeno cinque, ò ſei giorni, & laſciatolo dentro vn giorno,ſi cauarà perfetto & ſarà ſano.

Vn'altro bel modo vi voglio dire per fare vino, che ſarà di vtilità,come fuſſe quattro volte tanto,& diletteuole; ma biſogna cauarne ogni dì finche ſerà finito. Sgranarete adunque quella quantità di vua,che vi piacerà; oſſeruando ſempre che per ogni diece brente d'vua, ben matura poſta in tina, vi ponerete ſopra non men di due brente d'acqua ben bollente,& coprirete ſubito con vn copertorio d'aſsi fatto à poſta,accioche così calda,faccia meglio il ſuo effetto. Ma facendo queſto vaſello di dui fondi, non occorre porui ſopra coſa alcuna, ma ſolo coprire il buco di cima col cocone: Che ſe cauarete quel vino dopò vn giorno, ò dui lo trouarete molto diletteuole.Ma farete, che ogni volta coloro. che ne cauaranno, empiano il fiaſco, ò altro vaſo d'acqua netta,& la gittino ſopra quei grani, & che poi cauino il vino.Il quale ſi domanda beuanda dei poueretti; poiche con poca ſpeſa, rende aſſai, & non ſe ne beue ſe non poco per morder la lingua come fà.Oltra che vi potrete giũger qualche volta del vino,per conſeruar più il ſapore, & colore; & farà buon'il vino fatto con aqua.

Ancora voglioui moſtrare vn'altro modo vtile. Che eſſendo cauato il vino dalla tina, voi leuarete via ſubito i graſpi aſciutti,che ſaranno in cima de gli altri, & farete peſtar dapoi beniſsimo i reſtanti. Onde eſſendo ſtata l'vua brente ſeſſanta,gliene metterete ſopra dieci, ò dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel vino dopo quattro giorni,che ſerà gentil di ſapore, & ſano, & anco ſi conſeruarà per più meſi la ſua bontà in quelle graſpe, ſe reſtaranno ben coperte.

Appreſſo voglioui moſtrar'vn'altro vino diletteuole cõ acqua. Che ponendo voi in vna tina brente ſeſſanta d'vua ben matura, laſciaretela dentro cinque, o ſei giorni ſenza farle coſa alcuna, & dapoi cauarete il vin che venirà fuori, & ponerete in vna benaccia, ò altro vaſo, peſtando ſubito quell'vua co i piedi,& gittãdoui ſopra vinti brente d'acqua, & più & meno,ſecondo la ſua qualità.Et fatto queſto,ritornarete

sarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi vn'altra volta cò i piedi ogni cosa benissimo, & dapoi tre, o quattro giorni, inuasellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

Vin. Hora che questi sette modi sono per fare vini vtili, vorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

Gio.Bat.Innanzi che vi dica questo, voglioui mostrar come potrete far i vini senza fumosità alcuna, benche siano di vua trebbiana, ò altra de i campi grassi, ò che si adacquassero più volte. Dico che giunta l'vua à casa, essendo bianca, la farete torchiare subito, ponendo quel vino in vna tina, ò più tosto in vna benaccia, accioche possi maggiormente essalare: Ma perche farà della schiuma assai per otto, ò dieci giorni, non mancarete à leuarla col mescolo forato più volte, fin che cessarà, & poi cauaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo, & così l'inuasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le vue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento pesi d'vua bona, & ben matura nella tina, & pestata bene, li metterete sopra trenta pesi d'acqua; compartendola in cinque, ò sei mattine con la cazza intorno a i graspi leuati, cauando dapoi il seguente giorno tutto il vino, ilqual sarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire, ponerete trenta brenta di vua bē matura nella tina, & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni innanzi, che la pestiate, & pestata benissimo, metterete sopra cinque, o sei brente d'acqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopo vintiquattro hore, cauarete quel vino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro secreto voglioui dire, benche sia d'vn poco più fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedi nella tina trenta brente d'vua bona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brente d'acqua, &

la cauarete la sera del mercordì seguente, ponendola cosi vinata in vna benaccia; ò altro vaso; accioche possa essalare. Poi il giouedì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra volta le cauarete la sera seguente del venerdì; ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, & cauãdola anco la dominica di sera, la ponerete per questa vol ta nel medesimo vaso. Et poi vltimamẽte (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente, trarette subito sopra la medesima acqua vinata; lasciandola dentro fino al mercordì, laquale cauãdola tutta, haurete vn vin chiaro, & molto delicato.

Vinc. Dapoi che io ho inteso, come si fanno q̃sti vini, desidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci sẽz'acqua.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliate (per essẽpio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindeci, ò vinti giorni sopra la paglia, ò sopra le assi; & pestatala ben co i piedi nella tina, gittarete sopra dodeci brẽte di bon vino nuouo, & ben chiaro; & passate dieci, ò dodici hore, inuasellarete tutto quello che venirà fuori, il quale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quãtità d'vua che vi parerà, la quale sia buona ben matura, & asciutta; & postala non rotta nella tina non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, calcandosi ben'insieme, renda del vin assai, il qual inuasellarete tanto quanto venirà abilmente, & resterà dolce lungo tempo, rompendo dapoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopò tre, ò quatro giorni, cauarete quel vino, che serà anco dilletteuole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brẽte d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, ò sassi al Sole; & postala nella tina senza romperla, dopoi dui giorni ponerete sopra cinque, ò sei brente di vin nuono, chiaro, buono, & non carico di colore; & passate vintiquattro hore, cauarete tutto quello, che potrà venire, & inuasellarete. Et fatto questo, romperete alquanto la detta vua, & poi gittarete sopra altrotanto vino simil al primo, il quale inuasellarete dopò vintiquattro hore. Rompẽdo ancora vn poco più la detta vua, & poi metterete sopra altrotanto del medesimo vino, lasciãdolo, & cauandolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta pesta-

pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino; il quale lasciarete dentro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi hauerete in quattro volte vinticinque, ò trenta brēte di vino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, il quale potrete inuasellarlo tutto insieme, & separatamente, per hauerne di più forti.

Il quarto modo, pigliarete otto, ò dieci brente secondo che vi piacerà d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empierete vna botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata & ben chiusa (posta così piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso à quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindeci & più giorni ancora, secondo che quel vino sarà potente; & poi condurrete quel vasello così pieno nella caneua, ilquale vi darà vn vino bianco (ben che sia d'uue nete) che resterà dolce tutto l'anno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete dell'uua buona, ben matura, & bene scelta, & tagliarete via ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guasti, ò non maturi, con le forfette; & così mondi, li ponerete di mano in mano senza romperli in vna benaccia, che sia sopra d'vn carro all'ombra sotto à vn portico, & la mandarate di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel vino, che venirà abilmente, il quale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'vua, che vi darà ancor'vn vino alquanto dolce, & piccante assai.

Il sesto modo per far vin dolce, & buono, voi ponerete dell'vua buona sopra le grati, ouer assi nel forno tanto caldo, che la si gonfij, & gonfiata la cauarete; mettendouene poi dell'altra secondo che vorete far del vino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindeci giorni sara più & men dolce, secondo la qualità dell'vua, che vi haurete posta. Ma il suo proprio è di poner ogni cinque brente di vino, vna di detta vua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto l'anno in q̃lla ꝑfettione. Et però, voi pigliarete

dieci, ò più sacchetti di tela, ò più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più longhi d'vn braccio l'vno, fatto à modo d'vno scartoccio; cioè acuti in fondo cō vn cerchio di legno in cima cucito atorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accōmodata vna scala sopra dui caualetti, alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'interualli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponendoui poi sotto vna canaletta di due assi larghe vn palmo ben commesse, la quale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in coltello alquanto di sotto, accioche, riceuendo il vino, cada in vn mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accommodato ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tāto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto vi potrà stare. Il quale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro fin che vscirà ben chiaro; & all'hora nō li farete altro, fin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori, i quali (lauati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo: hauendo però inuasellato primamēte tutto il vino, che sarà vscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità, che haurete disegnato. Il qual vino non sarà così opilatiuo, nè mal sano, come sono gli altri dolci, che si inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo voglioui mostrare, & non più, col quale potrete d'vn sol vino satisfare a ciascuno, & specialmente quando farete qualche conuito, come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che voi vorrete, & cauato sempre da vna istessa botte, facendo però talmente che niuno di quei conuitati non si accorgono di tale artificio. Voi pigliarete adūque tanta quantità di grani di vua buona, ben matura, & nō pesti, come starebbono in vna botte secondo il disegno vostro; la quale sia benissimo cerchiata; & empiutala di quei grani fino à vn palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando poi il cocone con vna stanga verso il solaro, ò volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmēte. Et come sentirete che non bollano, pigliarete vn vasello di dolcissima vernaccia, & tenerretelo appresso della botte: Ordinando poi à coloro, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lo diano

così

così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco vn poco di vernaccia, & da poi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

Vinc. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, nõ hò però voluto interrõperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'usanza de' perfidi hosti, i quali falsificando vna brenta di vino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersità di vini.

Gio. Bat Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è spesso come inchiostro) ò mele per addolcire il vino, & aceto per far lo piccante. Cose, per verità che romperebbono ogni gagliardo stomacho.

Vinc. Vorei saper ancora qualche secreto, per dar buono odore, ò sapore al vino, come più volte ne ho beuuto in Roma, & in altri luoghi.

A dar buo sapor'a i vini.

Gio Bat. Più cose potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più volte mi sono riuscite con satisfatione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al vin nuouo inuasellato, chiaro, vi pongo de i fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in vn sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi accioche i fiori non escano fuori, & che il vino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma ligatelo talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel vino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel vasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fate col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il vin nuouo; che, benche non fusse chiaro, diuerra in dui giorni lucido, & molto saporito.

Vinc. Per non occorrermi di domandarui altro intorno a i vini, vi prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

Gio. Bat. Essendo possibile, lodo à fabricarle con le fine-

Come si debbon far le canoue, o cantine.

ſtre verſo tramontana; percioche queſto vento nõ mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et ſi come ogni canoua ſta ben ſotto terra col volto ſopra, non meno vuol eſſere oſcura, fredda, aſciutta, & con le muraglie groſſe. Poi non pur'è bene ch'ella ſia lũtana dal Sole dalle fornaci, dalle ſtuſe, dalle ſtalle, da i porcili, pollari, & altre coſe di fetore, o di calore, ma ancora da tutti ſtrepiti che poteſſero far tremar'i vini. Et per tanto ſono da lodare gli alemani, conciosia che tengono l'eſtate ben chioſe le canoue, accioche nõ vi entri il caldo, nè ſorte alcuna di aere; ilquale non manco lo ſtimano per nemico del vino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et piu dico, che fanno le cantine ſenza luce alcuna, eccetto vn ſolo ſpiracolo picciolo per sborro ſolamente: ſiano poi ſotto terra, o di ſopra; di maniera, che cauano il vino ſempre con la lucerna: Vſanza per certo, non tãto ſicura per conſeruare ogni vino, ma per beuerlo freſco nel grã caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liſcia da ogni lato tutti i vaſelli, che hanno vino, ogni giorno vna volta, & piu ſe il caldo monta, che paiono tanti ſpecchi. Et queſto fanno, percioche quella humidità freſca il vino, & fa che non ſia offeſo dalla poluere, o d'altra coſa ſporca. Et però non è marauiglia ſe i noſtri vini patiſcono molte fiate de' cattiui odori, & ſe anco guaſtano per tenerſi coſi polueroſi, & ſporchi i vaſelli: conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, de colombi, & di altri animali, che mai non haurei beuuto di q̃l vino, benche fuſſe delicato. La onde, ſi come eglino ſono da comendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouer cantine, come ſe fuſſero tante camere; coſi ſiamo da biaſmare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non ſono le ſtalle.

Quel che fann'i Tedeſchi alle canoue, & vaſelli.

Vinc. Veramente voi fate veder la gran negligentia, che noi vſiamo in queſta coſi pretioſa gioia; conciosia ch'ella è più ſtimata d'ogni altra da noi mortali.

Le buone proprietà del vino.

Gio. Bat. Per piu ragioni è d'apprezzar grandemente queſto benedetto licore: Percioche (come dicon'i ſapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteſo che, *eſſendo beuuto cõn miſura, conforta il calor naturale, chiarifica il ſangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebroſe fumoſità del cuore generatiue de ogni triſtezza; dimoſtrãdo la*

do la sua gran virtù, non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili: Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca, lo intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fà perder la vita con l'honore insieme.

Vinc. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò che debbo far a vini inuasellati, per conseruarli nella lor bonta.

Gio. Bat. Lodo primamēte; che nell'inuassellare i vini nuoui, lasciate tutti quei vasselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate di altro vino ogni giorno, finche hauran cessato di bollire, chiudendoli dapoi co i coconi, & non mouēdoli fin che trasmutarete essi vini a suoi tempi: sia al san Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano quando fiorisce l'vua) & subito ch'è fatta la Luna: percioche, stādo fin ch'è scemante (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai: ma ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutar'i grandi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

Alcuni ricordi per beneficio del vino.

Vinc. Credete che sia cosa necessaria a tramutar tutti i vini nuoui?

Gio. Bat. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio ch'è ben a tramutarli, & specialmente quei che sono cauati da vigne grasse per natura, o per essere state adacquate, o letamate, percioche sempre fanno ne i vaselli più feccia de gli altri.

Vinc. Non credete anco che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte che si troua nel mezo del vasello, che quell'altra che sia in cima, o sul fondo?

Gio. Bat. non solamente è sempre miglior quel vino ch'è nel mezo di ogni vasello pieno; ma ancora se pigliasse questa parte, & non l'altre, sarebbe più atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è di mezo.

Quanto è diverso il vino in vn medesimo vasello.

Poi

Poi ſeguendo il primo parlare, vi ricordo quando vẽgono i grandiſsimi tuoni, che ſubito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, ch'e più in fondo, & anco in quel ſubito, rificcarlo dentro. Percioche, commouendoli à queſto modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore; che vi fuſſe entrato. Tenendo parimẽte vna ſpina ò ſpinello preſſo al fondo di ogni vaſello a' quel tempo, & cauarete quaſi ogni giorno vn bicchier di vino, perche ſe gli gioua aſſai.

Vinc. Vorrei che mi diceſte ancora quei ſecreti, che potete ſapere, per conſeruar'i vini d'ogni tempo.

Dieci ſecreti per conſeruare i vini.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben peſtata, & ſcedaciata in tãti ſcartoccini, quante brente di vino ſiete per conciare, & per ciaſcuna che inuaſelarete, gittaretele dentro la poluere d'uno ſcartoccino; facendo così di mano, in mano, fin che hauerete finito Ma ſe il vino fuſſe debole, o fatto con acqua, poneretеui vn'oncia è mezza per brenta.

Il ſecondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliaretene vna del medeſimo, & poſtoui dentro oncie dodici di allume, lo farete bolire al fuoco; & lo ſchiumarete di continuo ſino che hauerà fatto quattro o cinque bolli; & come ſarà raffreddato, lo gittarete ſopra le vndici brẽte, che hauerete prima tramutate. Ma meglio ſarebbe ſe faceſte queſto innanzi che vi metteſte vino; eſſendo quel vaſello ben'aſciutto, facendolo poi andar'vn pezzo attorno, & per ogni lato, Et come ſarà fredda ogni coſa empirete, il vaſello di quel vino, che ſi mantenirà beniſsimo per la cõpoſitione, che ſarà entrata nella feccia ſecca & nel legno del vaſello. Coſa che non può far male à quei che beueran q̃l vino, come ſi tiene che fa, quãdo l'allume è poſto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vaſello di brente dodici bene aſciuto, pigliarete vna dell'iſteſſo vino con dodici oncie di ſale commune; oſſeruando poi i medeſimi modi, come ho detto. Ma meglio farete ſe vi ponerete oncie ſei di ſale, & di allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brẽte di vino, quando l'haurete tramutato, pigliarete oncie otto di ſale, & quattro di ſolfe peſtati ſeparatamente, & gittatoli ſopra, chiuderete ſubito il vaſello, accioche non eſſali da

si da niun luogo.Et dopo quattro giorni,ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è,che essendo il vasello di dodici brente pieno di vino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente ben lauate,& postelevi dentro, ponerete vna scudella di terra votta col fondo in suso sopra il co cone; chiudendola benissimo attorno con la creta, perche volendo essalar'il fumo di quel vino, & non potendo vscire,ritornera per lo vasello, & conseruarà il detto vino, come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è,che volendo voi conciare dodici brente di vino,tramutato, vi ponerete dentro tre oncie per brenta di acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è,che essendo il vino debole, pigliaretene vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale;& bollito, & bene schiumato che l'haurete,lo ponerete cosi bollente nel vasello asciuto, ben chiuso,& ben coconato,& poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo Et come sarà raffreddato, & empiuto quel vasello; vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta, oltra ch'è potente per conseruar'ogni vino,è anco sana, & di buon sapore. L'ottauo modo è che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato, pigliarete due libre di argento viuo,in vn'ampolletta di vetro,che sia ben chiusa con cera rossa,ò verde: & metteretene ancor'intorno al collo, come sarebbe vn dito, e poi faretevi vn capello di carta pecorina laquale si attacchi a quella cera, cō legarla ben attorno con lo spago, accioche non vi entri il vino;& dapoi la mādarete a mezo del vasello, & la legarete al buco del coc one,accioche nō cadesse al fondo Auuertendo, che secōdo che il vasello si anderà votando calarete anco di mano in mano l'impolletta facendola stare quasi sempre a mezo del vino che vi si troua. Et se vorrette conseruarne maggior quantità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brenta. Ne bisogna restare per dire che il costi vn mocenico la libra,percioche sempre buono, & di quell'isteso peso.Basta che non offende il vino, & lo conserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono

Il nono modo è, che quādo tramurarete i vini, vi mettere te sopra almeno quattr'oncie di oglio commune per brenta, il quale starà in cima come se fusse vn panno che lo coprisse, & non lascierà entrarui l'aere, ne altra cosa nociua, & non lo cauarete fin ch'el vino non sarà ridutto in poco, ponendo l'uno, & l'altro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio con vna caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nelle boccale di vetro: percioche rimanerà in quei colli lūghi, & il vin in fondo. Onde votādolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buon per gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertēdo però che se i vasselli fussero più larghi, o più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso ch'el vino sarebbe anco piu largo in cima, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vino, si vede che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo licore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo, è che pigliarete il solfo ben distrutto con fuoco lento, oncie tr ēta, garofani oncie vna, incenso vn'altra, & meleghetta due poi vn quarto d'oncia di cinamomo, vn'altro di pepe lungo, & vn'altro di gengero bianco con cinque noci moscate, Et pestate ben queste cose insieme le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lento, sin che saranno dileguate, & incorporate insieme, pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in aneli in tondezza a modo d'un marcello d'argento i quali inuoltarete, con mora di ferro ad vno ad vno nella compositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano, in mano sin che l'haurāno riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gl'infilzarete con vna catena da cani, ò filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel vasello, ben netto, & ben'asciuto: ma che non tocchi il fondo; tenēdo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con vn candelino, ò con altra cosa; chiudendo subito il buco di cima con vn straccio talmente, ch'el fumo non essali per modo alcuno, & dopò vn miserere, leuarete la catena; chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete

nerete la cana della lora dentro, intorniata però di tela, ò di stoppia cō tal modo, ch'entri bē serrata; gittādoui poi il vino co i sedelli, ò secchie l'vn dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza accioche nō essali niēte quel vasello. Et leuata la detta lora chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino, benche sentite per otto, ò dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma ch'il conciasse quando si inuasella chiaro da mosto restarebbe senza odor'alcuno. Et questa ricetta è potente p cōseruar'ogni vino, ancor che fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che il solfo offenda nel beuerlo, poiche p natura è sano; ma solamēte scarica il colore. Et vi si aggiūgono qll'altre cose, per sminuir'al solfo quel tufo, che ha del proprio suo odore, * Mà credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazario; il quale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati con l'acqua vita à modo di salsa, imbrata le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rēdono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo. *

Vinc. Come ricuperate voi i vini guasti?

Gio. Bat. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno vi sono diuerse qualità di vini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, ò che mordono alquanto la lingua. Onde quanto a i marci dico, che se sono molto deboli, non vi si faccia altro; che trarli via, accioche nō marciscano i vaselli; ma se sono potēti di fumo, ò che habbiano corpo, si vēdino a quei dell'acquauita, ò più tosto si caccino in aceto, pche se ne cauarà maggior pretio. Et però quādo hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che nō habbiano hauuto acqua; le tornerete per metà in due tine; & nel trarle dētro, le separarete di modo, ch'elle restino bē sospese. Et scaldate insieme p quattro giorni; ponerete in vna di quelle tine tanto vino guasto quāto vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato vintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina; lasciandolo medesimamente cosi per vintiquattro hore, & ritornandolo ancor'vn'altra volta nella prima tina p lo detto tēpo. Facēdo similmēte ogni vintiquattro hore, fin ch'egli sara diuenuto bē biāco, & acetito. Et bēche non fusse molto forte, non restarete di inuasellarlo;

A ridure i vini guasti in aceto biā co.

uasellarlo; perche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili vini, continouarete a metterne sopra a quelle graspe nere, ò bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà bianco, & forte. Et volēdo pur seguitar'a farne dell'altro con le medesime graspe, vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino, & lo lasciarete dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino per acetir maggiormente quel vino, che si ponerà dapoi dentro. Vero è, che per la prima volta egli sceme rà la terza, ò quarta parte; ma come saranno imbeuerate le dette graspe, ogni altro vino, che metterete sopra non scemerà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, riscattarette anco vna buona parte.

Altro modo per fare aceto di ogni tempo di vino guasto

Si può far'ancora aceto di vin guasto di ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vino al fuoco, & lo farete bollire sin che farà schiuma, la quale leuarete di mano in mano, & dapoi metterete per ogni brenta vn'oncia di pepe pesto, & vna libra di sale, & tratto ancora vn'altro bollo, poneretelo in vasello, che stia al Sole, & venerà forte in poco tempo.

Vinc. Ancora, come si può far'ogni aceto ben forte?

A farvenire bē forte l'aceto.

Gio. Bat. Essendo brente dodeci ne farete bollire vna al fuoco, & cosi ben bollente, la gittarete sopra le altre vndici; crescendo, & minuendo alla rata, secondo che saranno le brēte di quell'aceto non forte, & venirà perfetto. Et lo farete anco ben forte con vna lama lunga di acciale affogata benissimo, & la cacciarete dentro più volte, ma sempre riffocata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, & venerà perfetto.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per ridurre i vini guasti, che si possino bere, senza gettarli via, o darli per poco pretio, o per niente?

A ridurre il vin guasto in vin buono.

Gio. Bat. Parlando di simili vini, & non de marci, dirò, come si possono ridur a tale stato, che si potrano bere, sin che saran finiti, ma non già conseruarli lungo tēpo. Et però, cauato che hauerete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto gittaretele dentro il guasto, ma di minor quātità del cauato, accioche quelle graspe siano più potenti a farlo bollir'insieme con quell'altro, che vi sarà restato; Le quali siano subito ben pestate; non facendole

altro

altro fin che si abbasseranno,& all'hora serà da inuasellare; percioche credo ch'egli sarà chiaro,& purgato d'ogni ama rezza, Et se pure ne hauesse ancor'in parte, lo ritornarete per dui,ò tre giorni sopra d'un'altra tina simile,che non ha uesse più vino della prima; E questo lo cauarete poi perche resterà ben purgato di ogni malitia.

Vn'altro modo voglioui mostrar'ancora per vn simil vino. Cioè pigliarete due pesi della prima vua ben matura per brenta, & poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco con tanto vin buono,che si possa bagnare tutta;& fa retela bollir fin che i grani sian ben crepati, & così ben bol lenti gli altri trarrete sopra quel vino, tramutato però in al tro vasello buono,& tanto grandi,che quelli col vino bollito vi stiano.Ma se lo vorrete ancor migliore, gittaretelo in vn'altra tina, che sia poco più di meza di vua ben matura, laquale sia stata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sara stato dentro dui,lo cauarete delicato,& lo beuerete mentre che il tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

Vinc.Vi piace dirmi ancora qualche rimedio, per aiutar quel vino,che ha solamente dell'Agosto, accioche non va di di mal in peggio.

Gio.Bat.Tramutato che hauerete prima simil vino in vn vasello buono,pigliarete tanti buoni aranci non dolci,quãte saran le brente;& fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete con lo spago; & gli attacarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue,che ella faccia stare gli aranzi,dalla cima fin'appresso il fondo;legãdo talmẽte quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopò cinque, ò sei giorni,potrete bere sicuramente quel vino, che sarà buono come di prima. Ma non vi lasciarete dentro tai aranci più di dieci giorni,accioche non lo danneggiassero;ma lo venderete,ò beuerete fin che sarà finito.

A sanare il vino quã do comincia pasire.

Vinc. Vi prego parimente che mi mostriate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogni altro mal'odore à tutti i vaselli.

Gio.Bat.Volendo voi purgare vna botte di dodici brente pigliaretene vna di liscia molto forte, con libre dodici di feccia di vino ben secca; Et se fusse di più tenuta, pigliaretene

Sei modi per cauare la muffa a i vaselli.

terene più fomma alla rata. Et posto ogni cosa in vna calda ia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel vasello ben' asciuto, chiudendolo talmente subito, che il non possa essalare; & poi facendolo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete vn'altra volta il simile, & restarà netto. Cauando però tal compositione innanzi che finisca di raffreddare; perche stando dentro così fredda, & il vasello non tutto pieno subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Il secondo modo, che cauato il fondo al vasello, che vorete sanare, empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete star' in piede, & datoui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto, accioche non si estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo à poco à poco, per arder ben'ogni parte infetta, & poi nettando tutto il vasello d'ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro: & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa: Et dapoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, ò più tosto di aceto forte, & più & meno, secondo ch'è grande, ò piccolo quel vasello; & così ben bollente, lo gittarete dentro, & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar più volte per ogni lato. Et se per caso non fusse ben purgato di quel mal'odore, ò del brusciato, farete quel medesimo vn'altra volta, & più ancora, per fino che resti ben netto

Il terzo modo è ch'empiuto di acqua cruda quel vasello che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni; & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che il legno si vegga ben netto. Facendoli poi vna incenerata bollentissima, & fregandolo molto con vna scopa tutto. Et leuatolo bene, voltaretelo senza fondo cō la bocca al Sole, che per tre, ò quattro giorni vi batta dentro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, metterete ui dentro de l'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato; & poi cauatolo dopò vn dì, l'empirete di vino, che al sicuro restara senza difetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre di allume di rocca, quante son le brente che ten'il vasello; &

faretele

faretele bollir in vna caldaia piena di acqua. Et cosi bollente, la trarete dentro, & chiusala bene, faretela andar per ogni lato fin che sarà raffredata, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il vasello non ben pieno, vn'altra volta la istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bolenta, faretene vn'altra, & vn'altra fin che resti ben netto di ogni mal odore; La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che per minore spesa, potrete torre dell'acqua de tentori, quãdo han'alluminato i panni (poiche la gittano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra.

A cauare la muffa al vino, & nõ al vasello.

Non posso mancare; che nõ vi dica ancora vn modo del cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranci buoni non dolci, quante brente sono del vino muffato: Et datili quattro tagli per pomo poco più della scorza, gli infilzarete con lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo; attacandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo; & lasciando quegli aranci nel vino, non più di dieci giorni, & poi beuerete senza difetto.

A rischiarare vn vino torbido.

Vinc. Dapoi che di tante cose mi siete stato cortese, vi prego che mi diciate ancora, come si può rischiare vn vino che sia torbido.

Gio.Bat. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quante son le brente di quel vino, rischiararete in vn giorno, ò dui; ma bisogna che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa innanzi che li gittiate nel vasello; hauendo però lauata primamente quella pellicina, che di dẽtro del guscio; perche marcendosi, danneggierebbe facilmente il vino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del vasello, & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma v'aggiungerete vn quarto, ò terzo di oui più, & vna oncia di sale per brenta, & anco vn limone ouero arancio, fessi con vna, ò due mani di ghiara ben leuata per brenta di vino; & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose, che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

Vinc. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci à vostro piacere; con patto però, che dimane non man-

chiate a ragionarmi di quelle altre, che desidero di intendere.

Gio.Bat.Non mancate pur voi a venir'à l'hora solita,che ancora io non mancarò manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

Il fine della quarta giornata.

LA QVINTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Come si può far vn bel Giardino.

SSENDO ritornato M. Vincẽzo il quinto giorno nell'hora solitã dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezo, doue non solo si cõpiaceua nel mirare per le finestre che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto & i campi suoi, che sono da Oriente, ma ancor'vna infinita di pesci, che vanno, & guizzano tuttauia per l'acqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di così bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti, dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano all'huomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli arbori fruttiferi, percioche non solamente le frondi loro rẽdono dalle amene ombre soaue freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza; ma etiandio quelli sono i proprij albergi di infiniti vcelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose musiche, che piu non si può desiderare. La onde essendo cosa honoratissima, & degna di ogni spirito gentile, & di ogni Principe, dilettarsi di bei giardini, desidero che voi M. Giouan Battista mi mostriate con quai modi se ne possa far'vno de' più accommodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

Come debbe esser il sito d'vn giardino.

Gio. Bat. Non vi prometto gia di dire tutte le conditioni, che vi vorrebbono; ma vi mostrarò almeno quelle, che

io ſtimo più neceſſarie, & che per l'ordinario ſi vſano tra noi. Et però chi vuol far giardino debbe primamente conſiderare, che il ſito non ſia paludoſo geſſoſſo, ledoſſo, nè cretoſo, ò non ſia ben ſoliuo: percioche gli arbori non riuſcirebbono ſe non malamente.

Poi eſſendo poſſibile, lo ponga appreſſo al caſamento, ſi per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non ſarà così danneggiato, quanto ſe fuſſe lontano: Ponendolo etiandio più toſto a tramontana, che a Mezodì, accioche ſi poſſa goder beniſsimo dalle fineſtre la ſua vaghezza; come ſimilmente giace quel così bello del noſtro Gallo. Egliè ben vero, che quando fuſſe ancor'a Mezodì, ſarebbe più ſoliuo, ma non di così bella proſpettiua, mentre che ſi giace in caſa; non oſtante che ſarebbe danneggiato dalla poluere, & bulle, ch'eſcono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, coſa per certo nociua a gli arbori, che aſſai volte ſi inrognano talmente, che periſcono.

Del ſerar giardini.

Appreſſo lodo a farli vna foſſa di tal larghezza, & altezza, che nō tāto vi poſſa ſtar ſempre dell'acqua aſſai; ma anco che non vi poſſano entrare i ladri, nè gli animali, la quale ſi potrà fare ancora in vna peſchiera. Alla quale ſia alleuata vna folta ſiepe di ſpini bianchi di tre, ò di quattro fila; Che vſandoci diligētia, diuerrà di maggior vaghezza, che ſe fuſſe muro.

Vinc. Benche le ſiepi ſtiano bene, nondimeno lodo più i muri; percioche ſono più forti, & ſi fabricano in poco tempo; oltra che eſſendo politi, ò dipinti, fan medeſimamente bel vedere.

Quel che debbe produre il fondo de vn giardino.

Gio. Bat. dapoi ordinato il ſito, ſi debbe cōſiderare quello, che più conuiene a quel terreno per cauarne maggior entrata; Percioche, eſsēdo più atto a produr dell'herba, che delle biade, lodo a pratarlo, ſi perche renderà più vtilità; & maggior vaghezza; ſi anco perche non ſarà così danneggiato, come l'altre coſe da i frutti che cadono, e che ſi raccolgono.

Vinc. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi ſi farebbe.

Gio. Bat. Ancora che vi ſia prato, non oſta però, che non ſi poſſano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conuiene;

Vinc.

Vinc. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce a simili arbori & non adacquando, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

Gio. Bat. Ne per questo mi rimouo: percioche adacquando il prato, se non quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acqua se non quanto è bisogno, son certo che quelli non patiranno, anzi ne sentiranno giouamento, & particolarmente nell'ingrassare, & maturare i frutti. Veró è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, ò composto cō la poluere; perche (come vi dissi) produrrà più herba, che non farà ogni altra sorte: Senza che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi giouaranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono doue non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tēpo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben vero che alcune volte per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

Altri ricordi per beneficio de i giardini.

Vinc. Che via vi vuole nel piantar tali arbori, & che misura si debbe tener nel poner'i fili lontani l'un da l'altro, & vn'arbore appresso all'altro?

Gio. Bat. A piantare vn giardino, si debbe primamente cōsiderare la natura di quel terreno; percioche, essendo dolce, grasso, & adacquatore; bisogna metter'ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trentasei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto; & massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono piu quantità di rami, & più grandi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li pianterà più spessi, quando saranno grandi, non solamente occuparanno se medesimi, ma adombreranno talmente il fondo, che se ne cauarà poco, o niente. Percioche non tanto fa bel veder vn'arbore carico di frutti, quāto a mirarlo grande, & con bella, & larga capigliata.

Modi per piantare i giardini.

Vinc. Per qual cagione adunque hauete voi piantato così spesso questo giardino, essendo il fondo così morbido, come cel mostra questa bellissima herba?

Gio. Bat. L'esser così florido questo prato, non prouie-

ne perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi do ogni anno mescolato con la poluere, la quale lo spinge à produre assai piu di quel che può per natura. Onde cono scendo io questo, posi i fili lontani l'vn dall'altro vintiquattro braccia, & gli arbori non più di noue.

Vinc Perche hauete voi piantato tanti peri, & cosi pochi pomi?

Perche si piantā più tosto peri, che pomi, & per contrario.

Gio. Bat. Sapendo io, che i peri, sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de' pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, giaroso, ò che sia asciutto, ò arido; però piantai più peri, che pomi, auenga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più grandi de' peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'à piantar il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi; & pochi peri; percioche, come buon'Agricoltore, ch'egliera, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengon belli, & grandi nel terreno grasso, molle, & humido, come è il suo. Però non tanto fu prudente nel ponere i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedici: con ponerui tra mezo marene, ciregie, persichi: & altri simili, come ho fatt'io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, ò pomo.

Vinc. Hauete voi per più delicato vn buon pero, che vn buon pomo?

Che i peri sono più delicati de i pomi, & di più pretio.

Gio. Bat. non si puo negare, che i peri communemente non siano migliori al gusto, che i buoni non si vendano più pretio dei pomi. E vero, che non sono cosi sani; ma sono più commodi nel mangiarli à i suoi tempi crudi, & cotti, & per far buone composte, & buone torte.

Vinc. Essendo vero questo. per qual cagione non si piantano più peri, che pomi, & non più pomi che peri, come si fà?

Gio. Bat. Non solamente sono da biasmar coloro, che hauendo sito proportionato à peri piantano più tosto de i pomi, ma più quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi, potendone piantar de i buoni.

Vinc. forse che nō si piantano, nè si inestano più peri, che pomi, ꝑche nō si cōseruano tāto tēpo, come fanno i pomi.

Gio.

Gio.Bat. Non manco tempo durano i peri, per compari re à mezo Maggio i piccioli moſcatelli, & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre più forti di meſe in meſe fin'al S.Martino. Ne penſate che quei cicognini ſiano i lunghi di collo, & roſſi, & gialli, i quali ſono di poco valo re; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore, ſimi li à i ghiacciuoli, & l'odore de moſcatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che ſi raccogliono all'Autunno con le circonſtantie debite, che durano fin'alla Paſqua, & più ancora, per eſſere coſi pretioſi, ſi vendono à peſo con mag gior'vtilità de i pomi, che ſi vendono à miſura.

Ancora, qual è quell'arbore fruttifero, che ſia coſi bello, coſi dritto, & coſi alto, com'è queſto del pero? ilquale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi, ma fa ancora quaſi ogni anno i ſuoi frutti, & quelli ſolamen te vn'anno, & l'altro nò.

Vinc. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tanti quell'anno, che ſon'il doppio de' peri: i quali oltra che ſono i più difficili nel creſcere, & più duri nel tener le calme de i pomi; ſono anco più roſi da i vermi, di tutti gli altri arbori fruttiferi.

Trattato per piantar gli arbori fruttiferi.

Gio. Bat. Laſciando da canto le oppoſitioni, che ſi potrebbono dedur per l'vna, & l'altra parte, è bene che par liamo del piantar gli arbori, come mi hauete domandato. Onde, cominciando dico, che ſi faccino le foſſe almeno dui, ò tre meſi innanzi del piantare, percioche quel terreno ſi diſponerà talmente, che giouerà aſſai alle radici, facendole più, & meno alte, & larghe, ſquanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che nõ vogliono eſſer men di due braccia in ogni lato a i piccio li, & a i grandi tre, infin'a quattro ponendo il miglior terreno da vn lato, & quello non coſi buono dall'altro per gittare prima nel piantare, il buono attorno alle radici, & il reſto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore ſotto terra più, & meno ſecondo la ſua bontà, & accomo dando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga ſopra all'altra, coprendo però prima il fondo di pietre nõ più groſſe di vn pan comune, accioche (come diſſi l'altro hieri) facino quei medeſimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle viti. Non piantando mai quando fa grã freddo

ò grã caldo, o gran vẽto, o che pioue, ma solamente quãdo è dolce il tempo, o che sia più tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. Et quando si piantano per ripiantare, si faccia vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte che era in Oriente ancor'in Oriente, perche le altre parti staranno come di prima. Cauandoli non meño dopò vespero, & per Luna nuoua, & con più radici che si può, & essendone di spezzate, o guaste, si taglino via. Et quando si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra, per conseruarle dal vento; & dal Sole; perche prenderanno più facilmente. Calcando nel piãtare detti arbori di mano in mano la terra secondo che si gitta adosso alle radici, con vn palo di legno ben vgual in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra de i venti.

Vinc. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innãzi il verno, o alla primauera?

Gio Bat. Essẽdo fatto le buche di Luglio, o di Agosto, mi piace più il piãtarli d'Ottobre, o di Nouembre, che di Gennaro, o di Febraro; percioche, piantando in quei mesi, la terra si commanda talmente attorno alle radici de gli Arbori, che allhora sono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano assai più, che se fussero stati piantati nella primauera. E vero, che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, o molto tagliate, lodo a piantarli di Febraro, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

Vinc. Che è meglio a piantare i peri, ò pomi saluatichi, ò quei d'armella per incalmarli poi?

Che gli arbori di armella sono migliori p incalmare che i saluatichi.

Gio. Batt. Quantunque tra noi si piantano gli arbori saluatichi, nondimeno lodo piu quei di armella; percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestio, questo produrrà frutti piu grossi, piu saporiti, & di maggior licore, che non farà quell'altra. Come per esperientia si vede quando è stato incalmato vn saluatico, & che comincia a far'i frutti; che incalmãdó vn'altra volta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrra migliori, & più grossi di prima. Et però non è marauigiia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai arbori, che questi di armella.

Vinc. E da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono piu di humor dolce de gli altri, e crescono con piu facilità in grossezza, & in altezza; Ma è pericolo che non durino si lungo tempo come fanno i saluatichi.

Gio. Bat. Si come i giardinieri dourebbono (al parer mio) attender piu all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; così, mirando alle buone qualità de gli arbori di armella, non dourebbono restare à piantarli per dire, che non dureranno i ducento, & piu anni, come fanno i saluatichi. Basta che viueranno non pur l'eta del piãtatore, & de i figliuoli; ma ancora da' nepoti, & di piu assai.

Vinc. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben ordinati.

I beneficij che vogliono gli arbori fruttiferi.

Gio. Bat. Primamente siano zappati almen due volte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per essere anco i piu pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi li taglino al Febraro i rami superflui per luna scemãte, & massimamente quelli, che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel piu, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto piu saran'ordinati con ragione, tanto piu abonderanno di frutti migliori, & viueranno piu lungo tempo. Acconciandoli però quando non fa freddo, ne gran vẽto, o pioggia, & sempre con ferri ben taglienti; tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, accioche l'acqua piouana non vi si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre a non farli alcune di queste cose quando fioriscono, percioche facilmẽte si potrebbono seccare, come piu volte ho veduto.

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o di altri animaletti che consumano le buone foglie co i frutti insieme: Senza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmente i peri, & pomi, per esser sottoposti a questa maladittione

più

più de gli altri:purgando ancora i tronchi di ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che più volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza, a tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi,secondo che più,& meno è grossa,perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia * Ricordandoui anco per cosa importante, che quando li arbori son carichi di frutti più dell'ordinario (come alle volte sono più delle foglie) li scaricarete della terza parte, o della metà, percioche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegli arbori ne produranno più l'anno seguente,che non farebbono lasciandoli così caricati.

Vinc. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

Del'incalcalmar li arbori fruttiferi.

Gio.Bat.Benche si incalmi per più vie, nondimeno quella del fessolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre,quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori comincianо a sudare ne i tronchi,ne i rami,& sotto terra:incalmando ne i siti freddi di Marzo,o di Aprile,& ne i caldi solamente di Febraro, & sempre innãzi che le calme gettino fuori.Et questo è il vero modo,che si debbe tenere:pcioche,si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore a produre le foglie,& i fiori;così il freddo serra, addormenta,& ritiene ogni suo vigore.Et si incalmi più tosto dopò vespero, che la mattina; & si auicini più alle radici, che a i rami;perche quanto più le calme sono poste a basso, tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quãto all'incalmar per Luna nuoua,ò vecchia, i più incalmano quando cresce,per le calme che prendono,& crescano più facilmente.E ben vero, che incalmando quando scema,& massimamente dopò il tondo sin a i vintiquattro di le calme producono più frutto:Nondimeno commendo colloro, che sempre incalmano per Luna noua ne i terreni magri,& ne i grassi quando è vecchia.

Vinc.Quanto più sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite,tanto piu sono da biasimar gli altri, che cacciando figure,incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello così gran freddo :Onde non è marauiglia se rimangono tanto tempo così meschini, o se in pochi

chi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

Come si deb bon pigliar le calme, & il modo di potarle di lontano.

Gio.Bat. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, è c'habbiano gli occhi vigorosi, & spessi, & si incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con vn poco di terra, & inuolte ne i panni, o altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & nõ meze secche dal vento, o dal sole. Vero è che si portano benissimo ne i canoni pieni di mele ben chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, nõ torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Dell'incalmare a fessolo.

Incalmando a fessolo, si segna nel più bel luogo dell'arbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il trõco, accioche in legno non si spaccasse troppo; accommodando talmente le calme nel fesso, che non si vegga niente del loro taglio, & che il primo occhio resti a pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, o tronco, il quale sia ben ligato, & ben coperto con la cera composta col largato, per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor'è di manco spesa. Legãdoui dapoi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro vn poco di terra, accioche più facilmente le calme possano germogliare; lequali nõ siano più lunghe di vn palmo.

Vinc. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar'a coronetta, ouer'infogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a coronetta.

Gio.Bat. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare di ogni tempo che gli arbori sudano; nondimeno si incalma più di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono più in amore, & l'aere più temperato. Si incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle; & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse di occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore, Et tagliato dapoi il tronco con sega sottile, si rade cõ coltello fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente che la scorza non sia

offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio, cō vna cintola accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio è vn chiodo di cauallo che habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & agguzzatolo bene, si fica quello, o il detto conio, fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, & con la parte tōda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciandoui la seconda sottile verde, si pongano talmente di vna in vna, ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, & il tronco si bacino, & non si vegga niente del taglio, o del nodo, ma solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che nō si lippa, ma spiccarla però per duè dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difenda quella del tronco a guisa di vn capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita si copra subito tutto il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo con vn vimine, o stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificarle, si leuino ancora i germogli, che venissero dall'arbore, lasciando alle calme vno o dui de i piu belli occhi per ciascuna, percioche, quāto piu saranno pochi, l'humore li farà venir piu tosto grandi.

Vinc. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a canello, o spoletta (come noi diciamo) per esser piu facile del detto modo.

Dell'incalmare a canello.

Gio. Bat. Benche si possa incalmare a canello di Aprile, & di Maggio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu tosto, & piu tardi secondo il freddo, & caldo de i paesi; & anco a spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur da Oriente. Vsando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni canello dalle calme senza, romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo

sopra

sopra si confronti talmēte ben serrato, ch'egli paia vna istessa cossa col ramo. Il quale canello non habbia piu di dui occhi ponendo quel numero più, & meno secondo che l'arbore si troua assai rami o pochi.

Vinc. Parimente desidero che mi diciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa che ha dell'ingegnioso; & del polito.

Gio. Bat. A incalmare a questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in pūta a modo di vno scudetto. & porui vn'altro simile cō l'occhio, ma alquanto piu grandeto, accioche empia il luogo vacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lūghette intorno al ramo, o tronco incalmato, le quali non occupino niente gli occhi posti; perche non potrebbono germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla con altra scorza sottile quanto è il taglio, & dopò cinque, o sei giorni, slegar'ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attacato all'humor del tronco, ò piu tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamēte di sopra nell'occhio con vno stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i germogli. Non mancando a troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuar tutti quei che nascono di tempo in tempo, fin che i buoni siano diuenuti potenti. * Et questo modo di incalmare si fa nell'hasta mentre ch'è giouane; ma come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra, che apprendono benissimo per esser teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme. *

Dell'incalmare a scudetto.

Vinc. Veramente che l'arte dell'incalmar'è vna delle più belle cose, che siano nell'Agricoltura, poiche si tramutano gli arbori seluatichi ne i domestichi, gli sterili ne fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti, & i temporiti ne i tardi. Oltra che non tanto si tramuta vna specie nell'altra, & si accomodano più frutti diuersi sopra di vn arbore, ma etiandio si trasportano le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

Lode del'incalmare.

Gio. Bat. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le cōmodità, & i grā cōtenti che si prēdono nell'incalmare, & nel raccogliere

cogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hāno incalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quanto fù sempre celebrata questa così gloriosa arte dai Prencipi, da i Duchi, & da' primi Signori del mondo, non sò quand'io potessi finire.

Vinc. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De i peri moscatelli.

Gio. Bat. Comminciarò a ragionarui primamente de i peri moscatelli, che vēgono buoni al fin di Maggio: I quali ben che siano delicati al gusto; nōdimeno molti li rifiutano per li medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De i peri caualieri.

Poi al principio di Giugno compareno i peri caualieri, i quali meriteuolmente sono degni di quel nome, per esser dilettevoli al gusto, non hauer niente del maligno.

De i peri ghiaciuoli.

Dietro a questi immediatamente vengono i peri ghiacciuoli, i quali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De i peri cicognini.

Similmente nel finire questi, comparono i peri cicognini belli, & non buoni; dapoi subito i non così belli, ma delicatissimi che assomigliano a i detti ghiacciuoli, ma hanno di più l'odore, & sapore de i moscatelli.

De i peri da grumelle.

Dopò questi sono buoni i peri da grumello, i quali sono grossi, & pieni di licore delicato.

De i peri moscatelli grosi.

Poco dapoi de i detti sonò maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi de i caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello.

Io vi potrei dir ancora delle altre sorti assai, ma perche queste basta ne dirò vn de gli migliori dell'autunno.

De i peri Bergamoti.

Fra queste sorte di peri, vi è il bergamoto, il quale è forse il più saporito, & più delicato di ogni altro; ma non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturato & posto nel bullacio.

De li peri garauelli.

Poi vi è il pero garauello, il quale è pretioso crudo, & cotto come è passato Natale; ma è talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle volte và in fracasso. Et però è ben'amazzarli con vn ferro sottile, che arriui in capo de i buchi, doue nascono; & fare il medesimo à tutti gli altri arbori quando son'offesi.

De i peri bazauareschi.

Ancora vi è il pero bazauaresco, il quale oltra ch'è grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo.

Parimen-

Parimente vi è il pero buon Christiano, che per esser così buono crudo, come cotto, quasi ogn'vno ne ha ne suoi giardini.

De i peri buon Christiani.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra che è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

De i peri garzignuoli

Vinc. Questi peri furno sempre apprezzati più de gli altri in Vinetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

Gio. Bat. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in cōposta, & più essendo conditi col mele, o col zucchero; Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra, che pigliando essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauando tutto il lor succo; & facendo bollire fin che hà alquanto di corpo; all'horà di tal delicatezza, che auanzerà di gran lūga il sapore che facciamo di vue migliori con spicierie per mangiare a tauola tutto l'anno. Et questi bastino.

Trattato de i peri di spina.

Vinc. Vorrei saper qualche regola per conseruar questi buoni peri.

Gio. Bat. Bisogna primamente auuertire a non spiccarli, se non vi è caduto adosso almeno tre, o quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si vsi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che non pioua, & che siano ben'asciuti dal Sole; & nel raccoglierli che non si macchino. Et però si spicchino ad vno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliente in cima di vna pertica; o per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuādo tutti i marci, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser'offesi nè dal vento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar'i pomi: Ma a conseruar l'vna, & l'altra sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come se fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano de i più sodi al modo detto, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti; ponendo prima vn suolo di paglia, & poi vn suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal vasello sia pieno; ritornandoui dapoi il detto fondo talmente, che il resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che vi fusse.

Alcuni modi per conseruar i peri & pomi.

Vinc.

Vinc. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

De i pomi dolciani, et di San Pietro.

Gio.Bat. La prima sorte che compar tra noi, è quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in perfettione al tempo de i peri moscatelli.

Poi fuori che il pomo Sampietro, non vi sò altra sorte buona insin al'Ottobre; nel qual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine.

Del pomo rosso grosso.

Ancora è dedicato il pomo rosso grosso; pcioche p esser frangente, e molto buono crudo, & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati, ma non dura molto tempo.

Dei pomi paradisi.

Appresso è buono il pomo paradiso per conseruarsi assai, & è ottimo dopò Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo più dell'altro.

Dei pomi rugginenti.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior riputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono boni da mangiare poco più del Natale, per esser dapoi passi, & diuenuti piccioli, cosi i garbi cominciano allhora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti dei dolci, sono ancora molto buoni per farne composta di ogni tempo.

Dei pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamēte piacciono a tutti, per essere delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri.

Dei pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

Dei pomi rostaioli.

Non manco, anzi più sono grati i pomi rostaioli; percioche di bellezza & di licore passano tutti gli altri. Et però non è marauiglia se al Carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmēte quando si mascarono, & ballano.

Dei pomi appioli.

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furono grandemente stimati da gli antichi, & sono in pregio appresso i moderni per li più delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarui ancora di altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, e ben che parliamo de gli altri frutti.

Vinc.

Vinc. Innanzi che passiate oltra desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

Gio. Bat. Questo pomo è dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza, nella sodezza, nell'odore, & nel sapore: & perche non ha pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che è singolar'il frutto, non men, è singolare l'arbore; percioche tagliando i rami d'un'anno, o dui, & piantandoli di Nouembre, o Febraro per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & di altri frutti, li producono piu delicati de gli altri incalmati in altri arbori della loro specie, per hauer'in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopò il primo, o secõdo anno, & piantarli al Febraro per Luna nuoua, & faranno frutti delicati a i suoi tempi.

Delle vari doti del pomo cotogno.

Vinc. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

Gio. Bat. Non vi è molta differẽtia trà la natura loro, percioche, quasi tutti i peri stringono tanto piu la bocca dello stomaco quanto piu sono saluatichi, acerbi, & austeri, ma sono buoni a fermar'i vomiti, i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto piu sono immaturi.

Vinc. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

Gio. Bat. Ditemi adunque delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che compareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, lequali, benche siano pregiate quanto più sono belle, però sono sempre mal sane, per generar cattiui humori nello stomaco, & de i vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento, come son'anco i calmi, che vengono subito dietro.

Delle ciregie & calmi.

Poi doppo questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, & con l'acetoso, o garbo, le quali cuocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli amalati; seruẽdosi di quel licore; che all'hora producono cosi soaue; Et non meno sono delicate condite pur col zucchero, & ancor'accommodate in mari

Delle marene alte & basse.

nata.Ma ſono da lodare più gli arbori baſſi che gli alti,perche producono ſempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede aſſai; ma chi incalmaſſe di queſti ſopra quelli, ne produrrebbono ancora ogn'anno maggior quantità, & più groſſe per hauer più ſomma di rami grandi,che non hanno queſti baſſi. Et più dico, chi poneſſe le medeſime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio à quel modo, & farebbono bel vedere. Et queſti arbori baſsi ſtanno ben piantati ne gli horti,per ombreggiar poco,ma non già nelle corti, ò altri luoghi, onde i polli poteſſero beccar'i loro frutti.

Delle marinelle, et maraſche.

In queſto medeſimo tempo ſono mature le marinelle, le quali, benche ſiano più piccole delle marene, ſono però buone crude, ma più ſecche, ne i polli,ne gli vccelli, ne i paſtelli,& in altre coſe ſimili.

Delle viſciole.

Parimente non ſono da tacer le viſciole, le quali ſono comparſe nuouamēte,& perche participano col ſucco delle ciregie,& marene,ſono molto delicate. S'incalmano ſopra le ciregie,ma meglio è a ponerle ſopra le marinelle ſaluatiche,o più toſto nelle domeſtiche.

Reſtami di dire delle maraſche, le quali, ancor che non ſiano buone da mangiare crude, per eſſer troppo garbe, però ſono ottime per confettare, & per mangiarle ſecche.

Vinc. Hora che hauete detto di queſti frutti, che ſono quaſi d'vna medeſima qualità,aſpetto che mi parliate ancora delle migliori brogne,ò ſuſine, che ſiano tra noi.

Delle brogne damaſchine.

Gio.Bat. Vi ſono primamente le damaſchine,le quali auēga che ſiano più picciole di tutte l'altre,ſono però belle,ſaporite,& ſane per mangiarle crude,mà più cotte, ò ſecche; & ſpetialmente ne i polli,& altri vccelli: Senza che ſono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua,& coſi molli mangiarle, eſſendo bene inzuccherate. Vero è che le groſſe dolci,& ben mature lubricano aſſai più; ma tutte crude,& cotte, ò verdi, ò ſecche,poſte nell'acqua tepida,eſtingono la ſete.

Delle brogne agoſtane.

Poi ſono buone le brogne agoſtane, le quali non pur ſono belle,& alquanto lunghe, & groſſe, ma ſono etiandio

ſane

ſane non men crude,che cotte,ò ſecche.

Ancora ſono buoni i brognoni groſsi,tondi, & ben maturi: ma più anco eſſendo cotti ſotto la cenere calda; inuoltati però nelle foglie,& poi pelati, & caricati di zucchero, ò più toſto è bene pelarli crudi,& cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Dei brognoni groſsi.

Per mangiare ſanamente brogne, che non ſiano cotte, ſono perfette quelle tre ſorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, & gialli.

Delle brogne mirabolane.

Sommamente ſono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude, per eſſer anco le più pregiate di tutte le altre, ſiano poi le bianche,ò verdi,ò morelle, ouer le cremeſine.

Delle brogne catelane.

Vinc. Certamente io non conoſco frutto, che ſi poſſa aguagliare à queſto di dolcezza, & di tanto licor delicatiſſimo,nè che ſia di coſi gran conforto all'huomo,quando ſi troua pieno di calore,& di molta ſete. Che diremo poi del refrigerio,che ſente l'huomo afflitto dal'a febre, & dall'ardente ſete; quando gli è conceſſo dal Medico vna catelana ben matura, ponendoſela in bocca ſenza pelle, & guſtàdola coſi freſca con tanta ſoauità dell'abondante licore, per lo quale reſta temperata quella grande arſura,con ricuperare alquanto del guſto perduto?

Gio.Bat. Vi ſarebbe da dir delle Agoſtane bianche, Settembrine nere,Maſsimiane,Pernicone, Gieruſaleme, & altre ſorti buone: ma perche vi ſono molti altri frutti da ragionare (tacendo queſte) dirò delle armoniache, le quali ſono di ſoaue odore, belle da vedere (per eſſer ſimili al color d'oro) & delicate,ſe ſono delle incalmate; ma non coſi ſane,come generalmente ſono le brogne: ne ſi conſeruano molto tempo i ſuoi arbori,& maſsimamente quando ſono poſti ſopra i perſichi; ma ben ſi conſeruano lungamente ſe ſono incalmate ſopra le brogne, & più ancora ſe ſono ſopra le mandole,ò ſopra i pomi cotogni.

Delle armoniache.

Vinc. Ho ſempre amato queſto gentil frutto,per eſſer ſingolare nel produr dui frutti buoni, l'vno è l'armoniaca, e l'altro che ſi caua dall'oſſo.

Gio. Bat. Vi ſono poi gli albercocoli. i quali (quanto al frutto) ſono quaſi ſimili alle armoniache, & parte à i perſichi,ma nō alle foglie,i quali s'incalmano ſopra le brogne,

De gli albercocoli.

& meglio sopra l'armoniache. Ma perche pigliano con difficultà a fessolo, lodo che le calme habbiano del vecchio, o più tosto incalmarli a canello pche prẽdono più facilmẽte.

De gli albergesi.

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali benche si possano incalmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne; nondimeno sono più sicuri à piantar'i loro ossi più tosto all'autunno, che alla primauera.

De i persichi & come si conseruano gli arbori.

Voi sapete poi di quante sorti di persichi sono trà noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, ma nel mantenersi molto deboli: percioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse volte vengono dopò che han gittato i fiori.

Vinc. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli più lungo tempo, & che non temessero le dette malédittioni, come fanno?

Gio. Bat. A conseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, ò più tosto sopra le mandole. Ma quando sono naturali, li tagliano non pur i rami più alti (stando che quanto più si tengono bassi, tanto più tempo durano) & nel mezo quelli che si trauersano; ma anco si tronca la verga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici; auanti che venga alta; lasciando venir'vn sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di seccare si tagliano via tutti i rami, lasciandoui solamẽte i tronchi, come si fa alle salici quãdo si scaluano & ritornano ben fronduti al modo di prima. Oltrà che si fende la scorza di tutta la verga (come ho anco detto) la quale, per stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar'ogni persico quando non è più d'vn dito grosso, & ponerlo nella fossa per lungo, come si fa la vite auanzando vn sol ramo sopra terra, che diuenga in verga. Et a questo modo egli durera lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che esce per drittura: Cosa che si dourebbe far'ancora a tutti gli altri arbori fruttiferi quando si ripiantano perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

Vinc. Qual cosa si debbe fare; accioche i persichi vengano migliori, & più grossi dell'ordinario?

Gio. Bat. Quantunque vi si gioui sempre a letamare, &

zappare

zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adũque chi li vuole grossi, & buoni, li zapi almeno tre volte l'anno, & li dia innanzi il verno del letame minuto, & massimamẽte di quel di porco, perche questo li farà venir più grossi, & più d'ogn'altro.

Per far venir grossi i persichi.

Tutti i persichi sono nociui allo stomacho, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & amazzano i vermi.

Vinc. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato de fichi.

Gio. Bat. Tutto il mondo sà, che il fico è de i più pretiosi frutti, che siano trà noi, & che sono più & meno dolci, & saporiti, secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per cagione dell'aere freddo, o caldo, o tẽperato, ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti o leggieri, sassosi o casalẽghi: De quali, per esseruene di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri verdi, & beretini, ogn'vno se ne compiace secondo che ha il gusto. * I quali, ancor che siano de gli vltimi frutti che noi mãgiamo non fallano però a produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine; o da i freddi, come occorre a tanti altri. *

Vinc. Sempre ho vdito dire, & vedo per pratica che il fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escon o da gli arbori.

Gio. Bat. Certamente il persico in perfettione fù sempre grato a tutti, ma però fù anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua Percioche, si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Nõ è singolare l'arbore del fico, poiche egli fà ogn'anno due volte frutto? Come si vede che nõ pur i suoi fiori sono buoni da mãgiare ma simili ancora a i secõdi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia più grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sostantia, & lubrica il ventre. *Senza che essendo secco è buono alle durezze, & alle scarantie e gargarizato & anco impiastrato alle tossi, catari, & asmi.*

Vinc. A quel che dite, che i fiori sono buoni, dico, che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei che sono di vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperientia più volte ho veduto) ma si ben de' fichi.

Gio.Bat. Credẽdo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime, quanto più sono fesse o meze cadute, percioche vi producono miglior frutti, & si conseruano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che nõ gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi così i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra, quanto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, vi si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe vn palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

Vinc. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragionate parimente de i pomi granati.

De i pomi granati.

Gio.Bat. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti vogliono aere caldo, o almeno temperato: percioche in luoghi freddi non si possono alleuare; & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraro, ò di Marzo innanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, i rami sono lisci, & giouani.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

Gio. Bat. Auenga che gli antichi dicano più rimedi; nondimeno; per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente che nõ crepano, & sempre de' piu belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma an-

co

co quanto più tempo si da loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci

Vero è che i dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti & medesimamente i flussi.

Vinc. Sempre amai i pomi granati, ma non potei mai conseruali fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, a pesci, & sopra altre cose assai, per esser piu delicato di quello de gli aranci, & de limoni.

Gio. Bat. L'eccellente Matthioli dice, che nõ pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picolo, o ramuscello sull'arbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata con acqua, & facendouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi ben' asciutti, & si pongano al Sole per tre, ò quattro giorni sopra vn'asse, col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almen'vna volta al dì, accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore, perche crepareb bono, & dapoi si attaccano sotto i volti, o solari. Et alcuni altri li conseruano facendoli star prima al fumo per quindeci, ò vinti giorni, fin ch'è ben secca la scorza loro, & poi gli appiccano al modo detto. Et io come sono spiccati ne i medesimi modi; & star al Sole col fiore di sotto per vn giorno, o dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar'aere, fin che si cauano fuori.

Vinc. Poiche ho hauuto da voi piu secreti, che non aspettaua, vi prego che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

De i mori neri, & biãchi.

Gio. Bat. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie più tardi de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di piu grossezza, di piu liquore, & di piu sapore; oltra che la foglia è piu dura, & piu grande, & anco l'arbore è piu difficile a prendere, & a farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non essere così atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i bianchi, i quali cre-

scono grandemente nel paese, part e per questo, ma piu per le migliara, che ogn'hora piu si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

Come si semina ogni somma di mori bianchi & neri piccioli.

Vinc. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

Gio.Bat. Certo è che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hanno la semenza, la quale vi si conosce quando il frutto è maturo (il che è nel principio di Giugno) onde hauendo dentro più granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore; i quali si piantano subito così verdi, così intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polueroso in belle fila, lontane vna dall'altra, non meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare trà l'vna linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in perfettione, non è meglio che à criuellarlo alto non men d'vn palmo cō vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per far nascere, si coprano di stoppia, accioche non siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarli leggiermente sopra, non si ammacchi quel terreno; facendo questo più sere, finche quelle semenze ne han bisogno. Non mancando a cauarli alla primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben ordinati, & tanto lontani per quadro vna gamba dall'altra, quanto si possono zappar piu volte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito; ma se sono spessi leuar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornandoli con le pertichette di fuora via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, nè che siano danneggiati da gli animali; ma volendoli seminare alla Primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno d'acqua, fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori vadino al fondo, & le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori, l'acqua pian piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi cōseruate fin che si semineranno per Luna crescente al Marzo, ò in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che nō sono spinte dal caldo; osseruādo medesimamente i

te i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi, dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

Vinc. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro biancho, ò quella del nero?

Gio. Bat. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è cosi buona per li caualieri piccioli, per esser dura, * Ma è perfetta la foglia della Badia nel Polesine; laquale, oltra che ne abonda di più & fà migliore seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de' bianchi. *

Vinc. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebbono, & abondarebbono piu facilmente de' neri grossi?

Gio. Bat. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, purche fussero grosse nõ men d'vn'hasta d'vno spontone, & poi lo anno seguente s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebbe abbondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza, percioche raccogliendole poi di anno in anno, si farebbe abondante in poco tempo tutto il paese.

Vinc. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebon'incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'hauerne in copia?

Dello incalmare i mori bianchi su i neri.

Gio. Bat. Perche questi grossi nascono, e crescono con gran difficultà, lodo ancor'io l'incalmarli a canello sopra i bianchi al tempo detto, ma che non siano più grossi d'vn buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla primauera sequente tutta la verga, & parte della calma per lungo come si piantano le viti; percioche a questo modo, ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tẽpo, in tẽpo, & chi nõ facesse q̃sto, la verga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, p troppa morbidezza.

bidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quando sono maturi i frutti, non diano noia a gli habitanti; ma però in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quãdo cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

Vinc. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.

Trattato delle noci.

Gio. Bat. Questo arbore è chiamato noce da nocẽdo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolore di testa, & di tutta la vita, come se fusse battuto; senza che non vi vien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & per le radici quando sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro campi, & massimamente ne i buoni; conciosia che dourebbono piantarli solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, ò ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti; & piãtare di quelle noci, che ne fanno in quãtità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime à li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col Zucchero quando sono meze nocì col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano più paesi, & l'arbore è molto à proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser così liscio, è polito.* Et piu si vede per prattica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, & rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur' a castigare, & castrare simili arbori; ma ancor à cacciare nella verga gran quantità di ferri.

Vinc. Per hauer' inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è così grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

Gio. Bat. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli à Mezodì, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che nõ fiorisse così per tempo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abbondarebbono

talmen-

talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo di ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far le mandolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piantate assai, & delle migliori, si perche hauete sito suburbano molto à proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona vtilità, & di minor danno d'ogni altro; anzi che à quegli arbori vengon sotto delle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, & minuta: Ma non mancate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi superflui, & poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

Vinc. Che frutto vi pare l'auellana, & la nocciuola? lodate voi che se ne piantino ne i giardini in quantità?

Delle auellane, & nocciuole.

Gio. Bat. Non solamēte mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio stà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco frà quelli da gli vccelli grandi, che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe; conciosia, che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati.

Vinc. Come intendete, che si debbiano ordinare?

Gio. Bat. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restino se nō tre, ò quattro verghe per luogo, lequali siano ben nette di rami (in altezza) per tre ò quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, ò ne i luochi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo; gittano anco tante ampolle, ò germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quanti si desidera, senza seminarli.

Trattato delle castagne.

Per frutto vtile, non vi è poi trà noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimēto all'huomo, come si vede nelle montagñe nostre, che infiniti popoli nō viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo hora arrostito, hora allessato, hora seco, hora fatto in pane, & hora in fa-

in farina cotta, ouer nel latte. Et certamente che la natura non pur hà fatto singular questo arbore nel produre egli so lo frutto buono ne i colli verso Tramontana, ma ancor'hà fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, façendoui vna si forte armatura, che ne animale, ne vccello lo può mangiare, mentre si troua in quella spinosa vesta. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre vtili, nondimeno inestandoli di buoni marroni a scudetto, ò corronetta, ò a canello, producono anco assai più bello, più saporito, & più delicato frutto.

Vinc. Che via si debbe tenere per hauerne, in quantità di questi arbori?

Gio. Bat. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli che piantarli; & ponerli in sito che più tosto habbia dell'humido, & Tramontana, che in altro che sia asciutto, ò verso Mezodi: percioche ricercano più ombra che sole, valle che monte, & terra molle che dura: Facendo questo di Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato, & ponẽdoue due, ò tre, fin quattro castagne; ma separate con la pũta di sopra, per ogni luogo lõtano dall'altro almen'vn braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare, & cauare l'herbe. Poi passati tre, ò quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tempo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vaselli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti, canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, & altri siti: Di modo, che non so cosa in contrario, accetto che nel brusciarli fanno talmente cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

Gio. Bat. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spiccarli

carli mediocremente maturi per Luna vecchia, ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur'al fresco; il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere, percioche in poco tempo, da quello sarebbono corrotti.

Vinc. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue.

Gio. Bat. Voi sapete il singolar licore, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruar più cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi che faccia frutto, & viue molti anni; ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o colli, o uer'al piede loro, & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

Vin. Non credete voi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli ò seminar le ossa?

Gio. Bat. Questo non è dubbio, quando però quei piãtoni siano grossi non men d'vn manico di vanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa vn braccio la scorza grossa, & lisciarli la verde sottille, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & ne i temperati di Febraro, o di Marzo, essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti. le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritornerà dentro, & calcãdo ben'attorno di ogni piantone, secondo che si trarrà adosso di mano in mano, con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando a zappare tutti questi, & i grandi almen'vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua a torno quei tronconi; & potarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, o Marzo; & ne i freddi d'Aprile, o Maggio, & sempre con ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami variati e superflui, rotti, & secchi; & non meno i germogli, che vi nascono, riserbando però se la pianta non fusse talmẽte vecchia, ò fracida,

cida,che ella haueſſe biſogno di rinouarla; perche all'hora ſarebbe da laſciarui vno,ò dui delli più belli. Non mancando a cauar'ogni marcio, ò ſecco, ò tarlato che ſi veda nella verga,ò ne i rami groſſi alla primauera,con ferri conueniēti a tal'effetto,infino che ſi ſcopra il buono: percioche quel la infirmità non paſſarà più oltrà; & in poco tempo ſi coprirà con nuoua ſcorza eſſendo di fuori, ma non dentro quando è feſſata la verga; Vngendo però in ſimili luoghi nettati,con morchia d'oglio commune;accioche quei legni non patiſcano;come facilmente ſarebbono quando non fuſſero medicati al modo detto.

Vinc.Qual ſorte di queſti arbori ſi debbono piātare, per hauerne maggior vtilità?

Gio.Bat. Non ſi può fallar'a piantare; & incalmare delle più groſſe ſorti,& che ne facciano aſſai;conciosia che abondano più d'oglio,che non fanno le minute; Et oltra che eſſendo belle, ſi vendono più pretio per compoſtare,& mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del noſtro paeſe.* Auuertendo che queſti arbori s'incalmano ſolamēte di Maggio, & a quei modi del ſcudetto, come vi ho detto. Et incalmati non vi ſi tagliano via i rami che ſono di ſopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile ſuſſeguente,& ſempre netti,& a canto della medeſima calma. Et a queſto modo, elle non vengono a patire, come ſarebbono quando i rami detti fuſſero leuati più toſto.*

Vinc. Deſidero che mi moſtriate, come ſi debbono raccogliere,& da che tempo queſte oliue.

Gio. Bat. Ordinàriamente ſi raccogliono, come ſono la maggior parte nere, & più toſto con le mani, che batterle con le pertiche,percioche con queſte ſi fraccano,& ſi rompono de' rami aſſai, con danno del ſeguente anno. Et veramente ch'è bella coſa il veder quegli huomini ſopra li ſcalipertighi lunghi trenta,& trentacinque braccia, talmente diligenti nel tirar con le mani ne ſuoi grembiali di corame, di ramo in ramo le oliue,che paiono tanti ſchiratti, che continuamēte ruotino.E ben vero, che quei rami, che non ſi poſſon'hauer con gli vncini,è forza batterli con le pertiche;onde ſono poi colte quelle dalle genti, ſecondo che cadono in terra Ma confettarle verdi ſi pigliano quando ſono proſſime al farſi nere, & con tal diligentia che non ſi ammachino

machino in modo alcuno.

Vinc. Che via si tien nel condirle in perfettione?

Gio. Bat. A confettarle in poco tempo, & che restino belle ben verdi, & buone, si pigliano raccolte nō piu di tre giorni asciute; percioche altramente patiscono nel cōciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono così tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, la quale sia tanta, che vi possano inondar le oliue. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolano si ben'insieme, che nō si amacchino Et lasciatele così per otto, ò dieci hore, se ne pigliano alcune, & lauatele bene, si tagliano per veder se la polpa si distacca dall'osso; percioche distaccandosi, è segno che sono concie, altramente si lasciano quel poco più fin che si distaccano Poi fatto questo, si leuano fuor di quella compositione fin che restano ben monde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salmora; mettendoui del piliciolo, ò serpillo, o sementi di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cambia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebono la bellezza, & buon sapore.

Vinc. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua; onde dubitando che'l mi nocassero nel mangiarle, son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acqua corrente.

Gio. Bat. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmente; & assai più tosto, senza che restano piu verdi, & più belle.

Vinc. Lodate voi il conciar le oliue ben mature, come in alcune case ne ho mangiate di grosse delicate?

Gio. Bat. Non solamente commendo queste oliue ben nere, poiche sono piu sane, & migliori delle altre, & massimamente se sono ordinate con ragione: ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nell'acqua, o nella salmora, lequali a confettarne vna quarta siano seccate all'ombra, doue soffi il vento, & vi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale, vn'oncia di pepe, vna di garofani, vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con

le dette cose, & il succo di otto, dieci limoni, ò di buoni aranci di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

Vinc. Hauete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

Gio. Bat. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre migliore più dolce, piu chiaro, & piu diletteuole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi, si perche non si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie (per esser piu difficile, il torchiato) & si anco perche sarebbe non poco danno, stando che il torchio rende sempre piu oglio, che non fan'i piedi Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente quando è bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato a bastanza, è ben che ci leuiamo di quà, & che vi ritorniamo dimani per parlare, di quanto vi sarà grato.

Vinc. Io mi riporto a quanto vi piace.

Il fine della quinta giornata.

LA SESTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si poßono far'horti per vaghezza, & per vtilità.

OLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno a casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita; & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitando di maggior acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame; onde giũtoui entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vi bel camerino a canto la sala grand che guardaua a Leuante, & per tutto l'horto ornato di mo te casse di cedri, di limoni, d'aranci, & d'altri bei vasi pier di diuerse herbe fiorite, che rendeuano vaghezza mirabile. Onde hauendo il Maggio prima ben considerato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò dicendo.

Poscia che hieri parlassimo delle cose che conuengono a i giardini, io desidero che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora, che sono di commodità, & d'vtilità.

Le Lode gli horti.

Gio. Bat. Non è dubio alcuno, che fù sempre di gran contento l'hauere vn bell'orticello, & più ancora secondo il potere, & volere di ogni animo gentile, come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche, & moderne: & non tanto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville; secondo c'hebbero già principio dal famoso Epicuro nella gran Città d'Athene, il quale dopò i sudori de gli studi, vi andaua ogni dì per ricreare, & forti-

ficare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Rè de i Feaci? Ilquale hauendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe & di fiori, dopò i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per isgombar da se le fantasie, che lo premeuano molte fiate fin alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamẽte, perche si ricreaua, & si compiaceua piu di quelli, che di ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Persi, i quali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano lor'horti? dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mõdo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole piaceuole il delettarsi de' begli horti.

Vinc. Quãto più mi hauete allegato questi huomini così grandi, che si dilettarono mirabilmente de' begli horti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quali siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del fare gli horti belli.

Gio. Bat. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, non meno si debbe far d'ogni horto: & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamente goder per modo di prospettiua; & specialmente quando è fatto più tosto per allegria, che per vtilità; come per adesso intendo che ne ragioniamo: & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito à proposito si ponga parimente l'horto giusto per quadro, & ci cinga di bel muro, o di folta siepe, la quale sia potente, di belli spini bianchi, o di verdi sanguini, o di altri simili sorti, che siano cimate, & polite a suoi tempi: il quale sia ben'vguale, & non molto pendente, accioche l'acque piouane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben netta di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame vecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parti co i viali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegati di quadrelli ben cotti, con vna

colla

colla attorno, che sia a canto de' muri, & larga circa due braccia & mezo: col viale però tra quella, e i quadri. Che à fare ben polito quest'horto, sta ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non piu alti d'vn braccio & coperti di belle lastrette di pietra, come ve ne son molti nella nostra Città.

Vinc. Certamente ch'egli è bel vedere un'horto, come hauete diuisato; tuttauia mi pare più vago vn'altro, che sia ordinato in varie forme di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose vaghe da vedere: Il quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rosette, & di viole di diuersi colori; & non meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilico, & altre più sorte d'herbe bellissime, & odorifere.

Gio. Bat. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite: & massimamente quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia vna ben fatta porticella con la sua capelletta ben dipinta all'incôtro, che corrisponda in capo per prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare; a sonare, a ragionare, & a mangiare con li amici. Ho poi veduti alcuni horti circondati di siepi foltissime, & concie talmente, che cime alcune, & ramuscelli non spontauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine: Le quali tanto piu faceuano bel vedere, quanto ch'erano o tutte di sanguini; o di lauri, o di mirti; & oltra che haueuano i viali intorno; & per mezo a modo di croce ben salegati, haueuano parimête in luogo de i murelli; le siepi di lauanda o di rosmarino o di busso, o d'altre sorti simili, ma bellissime per nô esser piu alte di vn braccio e mezo, le quali erano concie con tanto magistero, che non vi era pur'vna foglia, nô che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tanti murelli ben quadrati. Et tanto piu erano queste cose vaghe da mirare, & da godere con allegria mirabile, quanto che vi si vedeua esser l'arbergo d'infiniti vccellini, che continuamente giorno, & notte a gara cantauano, & garulauano gorgheggiando più che poteuano con diuersissime soaui voce. Et appresso di qste cose, v'erano tre pergolette in forma di capellette, ma

 folte

folte di belli gelsomini, o di rose, o di mirti, o di lauri. Cioè vna all'incontro della porticella, doue s'entraua, & le altre vna per lato, & tutte tre in capo de i viali che andauano per mezo, & congiunte con le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che standoui dentro, pareua propriamente che si fusse in tante vaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui amenamente con satisfattione d'ogni intelletto. Oltra che non possa mancare che non vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi; ma hauendo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rose, o di gelsomini, o di lauri, o di mirthi, che copriuano con gran vaghezza tutt'i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno, le quali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil vaghezza, & commodità: Et benche non fussero molto alte, ne molto larghe: nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura, dauano gran satisfattione a coloro che le mirauano, & godeuano.

Vinc. Se osassi, io direi per esser piu belli gli horti fatti con siepi, & pergolette verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli, stando che rendono maggior'allegrezza & amena prospettiua, & che (come dite) vi si gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dormono.

Dell'horto, & pes hiera & fontana de i Conti di Barco.

Gio. Bat Io vi potrei dir' ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur' assai; fra i quali non posso tacer quello così singolare de' Magnifici Conti Martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salegiate, & per li murelli forniti di pitari, & d'altri bei vasi pieni di varie gentilezze, che rendono gran satisfattione a tutti per gli odori, che gettano, senza ch'e accompagnato da piu riuoli correnti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale per esser fabricata con mirabil arte, forse che non ne ha vn'altra simile tutt'Italia.

Della fontana de i nobili CaZ Zaghi.

Vinc. Confesso ancor'io che quell'horto è bellissimo per piu cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quel la fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino; & massimamente per esser'accōpagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato delle herbe gentili, cominciando dala Lattuca.

Gio. Bat. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate. cominciarò a parlarui della lattuca, la qual'è pregiata per la migliore di tutte le altre herbe da insalata, si perche è grata al gusto, come anco, perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abondar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno, & massimamente essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta, da gli infermi, oltre ch'e migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et ben che ve ne siano di piu sorti, però tutte vogliono terreno grasso, polueroso, netto, & leggiero, o casalino.

Vinc. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

Gio. Bat. Questo auuiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuori però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'e bisogno.

Della indiuia.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico che per mãgiarla cruda, ò cotta nell'insalata, è quasi simile alla lattuca per cõto di bontà, & di rinfrescare, & massimamente quando è stata legata, & diuenuta biancha. Et oltre ch'e ottima per lambiccarla, & beuer l'acqua così pura, & ne i siropi, e anco buona, & sana in minestra.

Del dragone.

Parimente per mangiare nell'insalata, non solamente e buona l'herba detta dragone, ma e saporita talmente, che morde la lingua, & con soaue odore, & sapore, la quale e bella per esser ben verde, & di minuta foglia, e anco delicata per condire nell'acceto: Ma per non far semenza, si ripiãtino le radici, & fanno facilmente de i germogli assai. Vero è ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al solino, & stà sempre verde fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilationi del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Della citrona.

Parlando poi dell'herba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico che ella è il fiore di ogni altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & condita nell'aceto, & anco per ponerla ne i siroppi lambicata. E ben vero che si mantiene se non nel buon aere, & ne i terreni qualificati a lei: *La quale, non solo e ottima contra la peste vsandola*

a qual si voglia modo, ma anco quando si dubitasse di qualche velenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, o altre cose simili.

Vinc. Essendo questa gentil'herba difficile a mantenersi ne i grã freddi, lodarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

Della citronella.

Gio. Bat. Vi è ancora la citronella, la qual è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, o cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, è remedio mirabile a i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni, & al mangiar de i funghi.*

Della segrezuola.

* Non meno vi è la segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio culina, la quale di odore è simile al thimo, ma minore, & piu tenera. Et oltra che ella è di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare verde, & secca in diuersi cibi, e anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei vasi. Si semina al principio di Febraro, o dapoi secondo che i siti sono caldi, o freddi.*

Dell'herba stella.

Ancora è buona nell'insalata l'herba stella la quale oltra, che fiorisce due, & tre volte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Della rucola.

Non manco è buona la rucola gentile, la quale similmente fiorisce due, & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo, senza che è perfetta per lambiccare, & ponerla ne i siropi. *Beuuta la decottione, è buona alle oppilationi del fegato, & alle rene.*

Della herba acetosa.

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nell'insalata: & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siroppi. *Mangiandola à qual si voglia modo, è anco ottima alle febri di state & massimamente alle pestilentiali.*

Della boragine.

Per mangiare poi in mineſtra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & sana l'herba borragine, & anco nell'insalata mentre è tenera: *La quale è singulare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma più i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti vitali, & corroborano il polmone: A tale che ella può dire quello che si troua scritto. Ego sum borago qua gaudia semper ago.*

Del petrosemolo.

Appresso dico, che l'herba petrosemolo hà molte proprieta;

prietà; percioche ella fà bel vedere per esser minuta, bassa, & verde d'ogni tempo; & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotto in più minestre, ne gli vccelli, ne i pesci, & nel l'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo: ma il primo anno non hà buona semenza, & gli altri si. *Et oltra che è perfetta per lambiccare à beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto, di maniera che ella è migliore per li flemmatici, che per li colerici, & sanguigni: Senza che mangiando, le sue radici cotte con buona carne, & sono perfette alle oppilationi del fegato, delle reni, & a coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.*

Parlando pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portucala *: la quale non solamente rinfresca il fegato, & l'ardore delle reni : ma restringe il flusso del sangue, & specialmente quello che prouien dal petto.* Verò è ch'ella si digerisce con difficultà, & da poco nodrimento.

Della portulaca.

Sapete poi quanto è sano il radicchio, del qual si mangiano le foglie così crude, come cotte, nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, ò beuendo la sua acqua à qual si voglia modo apre le oppilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla: percioche vien più bella, & fa le radici piu grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

Del radicchio.

Vinc. Hauete voi il radicchio, & la cicorea per vna medesima herba, come generalmente tengono i nostri Speciali?

Gio. Bat. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio; è però di natura vna medesima cosa; eccetto che ella è hauuta per saluatica, & egli per domestico, & hà le istesse virtù, che ha il radicchio.

Della cicorea.

Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da vedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto l'anno, & anco diletteuoli quasi a tutti. Si seminano al tempo della primauera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

De i porrini.

Mi resta à parlarui etiandio della betonica, laquale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; *mà è ottima similmente per sanar le ferite della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.*

Della betonica.

Vinc. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre,

Prouerbio si può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai più virtù che non ha la betonica.

Gio.Bat. Hora che io ho detto maggior parte dell'herbe gentili, che si mangiano per insalata, voglio non meno parlare dell'altre simili, che sono buone per mineſtra, & che abbelliſcono ancora ogni horticello. Onde cominciãdo prima dalla menta odorifera, & ſaporita; dico ch'è buona la gentile per poner nell'altre herbe che si mangiano in mineſtra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre coſe; la quale si pianta, & non si ſemina. *Della menta.*

Del puleggiuolo. Similmente si può dir dell'herba detta puleggiuolo, la quale per eſſer medeſimamẽte odorifera, & ſaporita; e buona quaſi in tutte le mineſtre, & in altre coſe. *Et oltra che prouoca i meſtrui, & ſcalda lo ſtomaco, & l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

Dell'herbe bianche. Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che ſono ſane, & buone in mineſtra, nell'inſalata, & nell'altre coſe, ſenza che fanno bel vedere per lo ſtare verdi ſempre, & per fiorire d'ogni tempo.

Delle ſpinaccie. Ancora ſono molto buone le ſpinaccie per mangiare leſſe, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & maſsimamente al tempo del verno, del Carnouale, & della Quareſima inſin'al Maggio. Si ſeminano d'Agoſto, & ſtãno belle fin che fanno la ſemenza, quando ſono ſeminate al principio, ma ritardando a ſeminarle ſin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi à gli altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo ſtomaco.* Onde a farle naſcer bene à quel tẽpo, biſogna ſeminarle dopò veſpro, & coprirle con la ſtoppia, & non con la paglia, per non ſtar così ſoſpeſa nell'adacquarle di ſera co i ſecchi piã piano, almeno per tre ſeguenti giorni. Et chi faceſſe queſto medeſimo ſopra le altre ſemenze ſeminate ne i tempi caldi, naſcerebbono anco ſempre beniſsimo. Ma a conſeruar le ſpinaccie da i geli, conuien coprirle ben di foglie di noci, innanzi che cadano alcune brine.

Delle biete. Non meno ſono buone le biete in mineſtra, in torte, in tortelli, & in altre coſe d'ogni tẽpo, ma biſogna ſeminarle di Quareſima, & fra l'anno p hauerne sẽpre di vecchie, & di nouelle: Tenẽdo più toſto delle biãche, che delle vernaccie: perche ſono più belle da vedere, & più tenere. *Poi lubricano*

ùano il ventre, prouocano lo sternuto, purgano la testa da cattarri, & lauandola con la lisciua loro, la liberanò dalle squamme della cotica.

Per herba odorifera, & saporita, è buona la schiaria in mineſtra con altre herbe, la quale ſi ſemina di Quareſima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde ſeccandola all'ombra, & mettendola poi ne i vini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moſcatello, & il medeſmo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano della muffa.

Della schiaria.

Appreſſo per herba buona vi è il cerbolo meſcolato cō altre herbe in mineſtra, il qual ſi ſemina di Quareſima, & fra l'anno per hauerne ſempre.

Del cerbolo.

Medeſimamente per herba ſana, & buona vi è la bugolosa, la quale ſi mangia in mineſtra con altre herbe, & nell'insalata. Et come fioriſce è tempo di lambiccarla; conciosia che l'acqua è perfetta in più coſe medicinali. Si ſemina di Quareſima, & fra l'anno a chi piace.

Della bugolosa.

Vinc. Dapoi che voi hauete detto quaſi di tutte le noſtre herbe gentili, che ſi mangiano diuerſamente, deſidero che mi ragionate anco di quell'altre che ſi mettono ne' be' vaſi per ornar maggiormente ſimili horticelli.

Gio. Bat. A far politi tal horticelli, come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche è ſempre odorifera, & bē verde; onde per eſſere ſpeſſa di ramuſcelli, & di minute foglie, non tanto ſi può conciar' a più modi ne i vaſi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: *& eſſendo bollita nella lisciua diſecca i catarri, & le pagliuole, o ſquamme della teſta, ſenza che'l ſucco tirato per lo naſo fa ſtrannutare, & lo purga beniſſimo.*

Della maggiorana.

Non meno è gentile il baſilicò, per eſſer odorifero, & ſtà ſempre verde, oltre che i ramicelli con foglie ſpeſſe, & minute, ſi acconciano, con facilità in diuerſi vaſi belli, che fanno bel vedere. Et medeſimamente ſi fa del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, o altri vaſi.

Del basilicò.

Parimente per poner' in ſimili vaſi è buona la mortella, percioche è odorifera, & ſtà lungamente verde, & anco è facile da accommodarla con più bei modi: Onde eſſendo l'ambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

Della mortella.

Vinc. Veramente che ciaſcuno ſi allegra molto, quando ſi vede in bell'horticello piu ſorti di vaſi poſti con ragioni.

gioni ſopra i quadri, con ſimili herbete ben formate a figure di fontane, di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di vccelli, & altri animali.

Delle viole.

Gio. Bat. Per bellezza naturale vi ſono le viole commodate per tener ne i pittari; & altri bei vaſi, le quali ſtanno lungo tempo verdi, & fioriſcono per più meſi, allegria in vero molto vaga, & maſſime, quando veggono più fiori diuerſi di colore, come ve ne ſono di tante ſorti.

De i garofani.

Appreſſo fanno bel veder'i garofani ne i medeſimi vaſi; ſi perche ſtãno ſempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & meſcolati; i quali non ſolamente ſono i più vaghi, che tra noi ſi trouino; ma ancora ſono i più odoriferi, & più gentili per tener'in mano.

Vinc. Poſcia che hauete parlato aſſai di queſte gẽtilezze, aſpetto che mi ragionate ancora dell'herbe, & frutti che ſi ſeminano & ſi piantano ne gli orti per vtilità, i quali ſi tengono, o affittano, ouer ſi danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMVNI.

De i verzi & cauoli.

GIo B. laſciãdoui da parte le regole, che ſi oſſeruano nel far bẽ creſcere, & di venir ben tutte le herbe, & frutti ꝑ eſſer note a tutti che fanno queſta profeſsione, cominciarò a ragionarui de'cauoli, o verze (come noi diciamo) percioche ne ſono in gran copia tra noi; I quali vengono in ogni luogo netto, graſſo & leggiero, & più ne i paeſi temperati, che ne i caldi; come ſi vede, che nel gran caldo non tanto non ſono dilitteuoli da mangiare, quanto che all'hora ſono mal ſani; ma ſolamente ſono buoni la primauera, ouero l'Autunno & maſsimamente quando ſono mortificati dalle brine. Et benche quelli che ſi adacquano nel gran caldo, ſiano ben verdi, & belli, tutta via ſi vede che d'ogni altro tempo ſono più ſaporiti gl'altri; che non ſono mai adacquati. Et oltra che ne ſono di creſpi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape (de quali ſe ne piantano all Aprile per lo verno, & all'Agoſto per la Quareſima) vi ſi tagliano ancor'all'hora le cime delle lor radici.

Vinc. Sempre mi piacquero i verzi a i ſuoi tempi, & ſpe-

cialmente quando sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni, & bianchi, & frolli: Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche si fanno maggiormente bianchi, & delicati.

Gio. Bat. Non si seminino, o piantino mai verzi appresso le uiti; atteso che le sono tanto esosi, che si ritirano da loro come fa l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti beuendoli innanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir in un altro, questo ristagna i flussi. Et oltra che il succo loro con lo Zucchero gioua alle tosse, a gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella lisciua fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venendo poi i capucci serrati come palle rotũde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili nell'esser buoni per noi, fuor che di Maggio, & di Giugno; benche in Venetia sono pregiati nel verno. Ma uẽgono belli solamente in certi terreni particolari, e letamati piu dell'ordinario.

De i capucci

Ancora sono di gran commodità le rape che si seminano di Giugno & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto piu sono spogliate, tanto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letame pur' assai. Et questo frutto fu sempre grato a tutti in minestra in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composito, *prouoca l'orina gioua alle renelle, & da buon nodrimento, ma grosso, & benche nuoce allo stomaco per eßer ventoso, pure conceßo alle volte a gli ammalati*, le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna malede ttione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, o altro grano, ancorche vi sia dato quanto letame se gli possa dare. Ne bisogna dire, che nõ vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno; percioche

Delle rape

la rapa

la rapa dãneggia assai più di lei. E ben vero, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche lasciandole in terra possano mangiare al tempo del Carnouale, & della Quaresima perche all'hora sono delicate.

Del rouaitto. Poi non lasciando i nauoni, che sono simili alle rape, eccetto che sono alquanto gialli, & più sodi: dirò le qualità del rouaitto, detto in Venetini bisi, ilqual'è delicato nel mã giare, à più modi: Si pianta a mezo Febraro, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che più se ne va piantando, & anco se ne fa seccare al sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Verò è che sempre è ventoso, & moue i vermi a i fanciuli, per esser dolce.*

Vinc. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Della faua brouentana. Gio. Bat. Non manco è da commendare la faua brouentana, che si piãta ne gli horti ben'ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Poi per cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraro, e ripiantarli all'Agosto, tagliandoui delle foglie: percioche, sì come quelle si mangino tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non meno si mangia al frutto verde, & cotto per piu tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella seconda acqua sono sani. Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie, & le semenze sono à piu nowi ottime a i veleni.*

Vinc. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi: nondimeno, e anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomacho, ma piu tosto de' contadini.

Dell'aglio. Gio. Bat. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale per l'ordinario si pianta di Febraro, ma meglio e di Nouembre per venir piu grosso (se però il terreno è a proposito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando e vecchia, & ch'e egliè in tre foglie: perciohe non ritorneranno cosi tosto l'herbe come fareb-

farebbono quando è nuoua. Et conferuarlo fi caua quando e vecchia ben maturo,& fi fa ftare al Sole fin ch'e fecco;& poi fi tiene in luogo, che non fia humido, e che non vi giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo, *E questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi; Et però sta bene ch'egli sia chiamato Triaca de i contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie,& fretture di petto,& crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi costumi con le foglie fattone cliSteri & caldo sopra il ventre, libera i dolori collici & scaccia le ventosità.*

Vinc. Sempre mi piacque quefto frutto, percioche fi mãgia cruto tutto, mentre fono tenerine, o morbide le foglie col fale, & nell'infalata & anco in mineftra, & altre cofe: Oltre che effendo maturo, e buono cotto pefto,& intero, fecondo il coftume de' paefi,& delle cafe.

Gio.Bat. Vi fon'ancora le fcalogne, le quali, benche fiano fimili all'aglio nell'odore,& nel fapore,& nel piantarle: tuttauia fono in altre cofe diffimili;percioche producendo vna fpica d'aglio piu fpiche, fa nafcere fopra terra folo vn feftuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe,& per contrario fi vede, che quantunque vna fpica di fcalogna produca piu fpiche, non produce però fopra terra feftuco alcuno, ma fa nafcere per ogni fpica vna fola foglietta minuta, & tondetta, le quali poi per effer fette, & otto, o piu nate infieme, fanno vn bofchetto bello, che dura piu mefi, Et quefte medefime foglie fono buone crude nell'infalata,& cotte anco in mineftra con l'altre cofe. *Basta ch'il frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è piu noiosa allo stomaco per esser anco piu acuto.*

Delle scalogne.

Vinc. Sempre le fcalogne furno grate a i contadini, onde per mantenerfi fotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo.

Gio.Bat. Per frutto che fia forte, & alle volte dolce vi fono le cipolle, le quali vogliono tereno fimile & ben ordinato a quel dell'aglio. Et tutte le bianche,& roffe, rotende, & piane, fi feminano d'Agofto e fi ripiantano fin'alla Pafqua, & fempre rare, accioche poffano diuenir piu groffe.

Delle cipolle.

Vinc. Ancora che quefte cipolle fiano cibo di contadini, da che le mangiano cofi faporitamente verdi in piu modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pafqua; nondimeno fono buone anco per li nobili dopò Settembre

cot.e

cati per li sani, & per gli ammalati: percioche non pur rifrescano, & aconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.

Gio Bat. Per frutto di hortaglia non ve ne alcuno, che sia migliore delle zucche bianche, lequali sono sane in mineſtra nell'eccesſiuo caldo, e nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che i colli sono perfetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le ſemenze di Marzo ſeparate al modo de'melloni, & ne i luoghi ben grasſi e ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non ſi piantino quelle che reſtano in cima, & le buone che andaranno a baſſo, naſceranno beniſſimo. Ma meglio ſarebbe a me terle nel late per vna notte, percioche ſi vederebbe il medeſimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si traſpianto, come hanno tre, o quattro foglie, & ſi pongono doue facilmente poſſano aſcendere in alto, perche diuengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è che quanto piu sono lunghe, & ſottili, ſono etiandio piu tenere, pin ſaporite: però ſi piantino le ſemenze cauate da i colli lunghi, con le punte verſo il Cielo: percioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma biſogna ſpuntare tutti i ſuoi ceſpugli, come ſon'alquanto creſciuti, accioche gittino piu rampoli, & quelli piu quantità di frutti. Et oltre le ſue buone qualità che ſono note a tutti, ſon'anco migliori per li colerici, & aſciutti, che per li flemmatici, malenconici.

Delle Zucche.

Taccio le zucche marine, per eſſer di varie ſpecie, & le turche ancora, le quali ſono buone per mangiare in mineſtra, in torte fritte nell'oglio al tempo del verno, & della Quareſima: & vanno piantate al modo dell'altre dette.

Vinc. Non tanto mi piacquero ſempre le zucche per le coſe, che hauete dette: ma etiandio perche quando ſono ben mature, & ſecche, ſi fanno in fiaſchi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

Gio. Bat. Per frutto ancora d'ortaglia ſono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche ſi mangiano tutto il verno cotti nella inſalata, & in composta al tempo della Quareſima; I quali ſi ſeminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi ſi zappano, & ſi tengono ben netti di ogni herbe che viene: mentre ſono tenerini, & ſo-

De i gniferi o carote.

& sono boni all'Ottobre fino a Pasqua: Ma bisogna cauarli de Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabia; percioche altramente gelarebbono.

Delle pastinache.

Parlandoui poi delle pastinache; dico che quãtunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carote in radici, & che paiono alquanto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole & in compagnia de igniferi, & delle rape; & si mantengono vn'anno, & dui in terra, onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono bone nel verno, & nella Quaresima in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole prouocano la orina, e i mestrui, & le foglie trite, & poste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe a contadini, sono perfetissime à quel male.*

Vinc. Per esser questo cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De i ramolacci.

Gio. Bat. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si mangiano a mezo Giugno: & massime da coloro, che tagliano le biade; Ma perche fanno tosto semẽza, si seminanno vn'altra volta al fin di Luglio; per mangiarli al Settembre fin dopo Pasqua. Cauandoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca lurina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De i rauanelli.

Medesimamente seminando i rauaneli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno; ma perche fanno altre si tosto semenza e si può seminar di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mãtegono boni fin dopo Pasqua, *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con brusore, & fanno vsciere le pietrelle dalle reni, & vesica.*

Vinc. Parimente queste due sorti, sono buone per li memetitori al tempo loro ma non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio.

Gio. Bat. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene che parliamo etiando d'alcuni altri gentili; fra i quali comminciarò del fenochio, frutto in vero d'ogni horto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non più d'vn'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tanto più dolce; ma bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto

grande:

grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la ventosità: & fa abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

Vinc. Fù sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio di Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli da ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona.

Gio. Bat. Per herba sana, & commodata non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba santa: Et però non è marauiglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et benche il frutto si può seminare, nondimeno per produr ogni gamba piu figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diuersi affetti, si mangia anco seco intiero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella mineſtra, & nelle torte, e tortelli. Si pianta di Febraro, o di Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra; & produce d'anno in anno piu figliuoli; onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però è bene a mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata innanzi all'ombra, essendo ben pestata, e perfetta a piu infermità: Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza aceto ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.*

Vinc. Per piu cause ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi atteso che li dà buon odore, & li conserua per quell'anno dalle tarme.

Della rutta.

Gio. Bat. Medesimamente in questi horti grandi, vi debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gentili, c'habbiamo detto & queste altre ancora, cominciando dalle rutta, laquale si semina la Primauera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col pane, & sale: Oltra che è perfetta nel far de l'oglio che gioua a i dolor de i fianchi, & delle orecchie.*

M Vinc.

Vinc. Non solamente questa herba è ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnoli, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

Dell'aßentio.

Gio.Bat. nõ manco si debbe tenere dell'assentio, il quale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni commodi a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancora che quest'herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia, beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici: & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi, che vengono nelle orecchie.*

Vin. *Lodo ancor'io quest'aßentio, poi che i ramuscelli, & foglie verdi sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, & verde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo per medicar piu infermità.*

Dell'apio.

Gio.Bat. *Parimente lodo l'apio, perciochè seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percòße; senza che l'oglio suo è ottimo à piu infirmità & specialmente alle scarantie, che vengono nella gola, vngendole però speße volte.*

Dell'aneto.

Appresso per herba sana e buon l'aneto, il quale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.*

Vinc. *Dioscoride dice, che hauuta la decottione delle frondi secche, & del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegerisce il singiozzo.*

Gio.Bat. Io vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre simili, che sono piu tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, e bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della saluia.

Diremo adunque della saluia, laquale, per esser di commodita, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba vien piu facilmente bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & humidi: Et pur ch'ella non sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fossero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, e tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli gua-

li guasti, e che si può seminare di Marzo,& d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & ancora i ramucelli,& cime(essendo prima ritorti)al tempo detto, o all'Ottobre. Poi rinouarla si ritaglia al Febraro vgualmente alla terra,& vien piu bella, piu tenera, & piu folta in poco tempo. Et questa gentile herba è perfetta con le carni, vccelli,& pesci che si arrostiscono in piu modi, & nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio(essendo tenera)& concia col zucchero, & nelle diuerse composte, *& anco per esser cosa sana, molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano, & nel vino che beuono per rimediar' a i catari,& ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa: Il che essendo cotta nel vino(lauandosi la bocca)monda i denti, & le gengiue. & fa buon fiato, & lauando gli occhi con l'acqua l'ambicata, chiarifica la vista.*

Vinc. *Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro di separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito si ingrauiderà: E per essempio dice che gli Egitii dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, accioche generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino.

Gio. Bat. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fa ne gli horti)per esser sempre verde)e saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, e anco sano per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana: percioche non può patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo a Mezodì & a canto a qualche muro,& nel terreno grasso;& sia con radici, o con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà.

Vinc. *Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco, & lauandosene la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fossero per cadere. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini melanconici.*

De gli asparagi.

Gio. Bat. Per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren sciuto, o sabbino, o casalino, ouero spongoso, quando siano tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraro,

ro, o di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze; stando che bisogna ripiantarle il secondo, o terzo anno. Ma perche quanto piu sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vengono piu grossi gli asparagi, però si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'vna, & l'altra in manco spatio, & in altezza piu che si puote. Coprendo prima il fondo di corni d'animali: i quali, coperti di terra perfetta per tre, o quattro dita, & posti poi sopra gli asparagi, gioueranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piouana, le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gamba sia lontano dall'altro almen'vn piede di nuoue oncie, percioche quanto piu sono le gambe grandi, tanto maggiore spatio vi vuole tra l'vna, & l'altra; altramente, essendo spesse, in poco tempo suffocarebbono se medesime, & produrrebbonó il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non piu; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gli asparagi a se: Non facendoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, o piu tosto di segatura di corni, & sopra delle gusce d'vue in quantità. Trahendoui addosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medema terra, & criuellata, la quale sia netta di pietre, & caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro Febraro gittarli adosso tutta quell'altra, che vi si trouerà cauata, la quale non solamente sia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, ò di ferro, percioche restarà ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli piu tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, conciosiache quanto piu si tagliano, tanto maggiormente s'indeboliscono. Auuertendo a tagliarli ben sotto terra; perche tagliandoli di sopra; quei costoni nel crescere, frustano le radici senza vtilità alcuna. Tenendoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, & d'altre herbe che vi fussero; zappandoli non meno; ma
non

non piu basso di quattro dita,accioche spuntino piu facilmente fuor di terra.

Vinc. Si come mi son piaciute queste regole,vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

Gio.Bat.Oltra a quelle che ho detto, è buon'anco lo ster co pur di cauallo, di peccora, di colombi, & di polli, ma marci de piu mesi; ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si battano le lane.

Vinc Credete voi che sia ben'a cauar,& ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto,o dieci anni,come fann'alcuni, pensando che producano piu grosso, & miglior frutto?

Gio.Bat.Mai non si douerebbono mouer dal suo luogo; ma quando sono troppo spesi, si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si leuino tutte le superflue, & si ripiantano altroue. Che facendo ben questo ogni tre, o quattro anni, non tanto si cauaranno tutte le ingarbogliate, & fracide, ma si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba con vn capelleto di letame ben marcio mescolato con altro tanta terra criuellata, criuellando similmente la restante, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et questa è la vera via per far che le radici produchino gli asparagi grossi,senza sterparle & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, & massimamente quando alcuni le partono;percioche non si douerebbe mai spezzar simili gambe, ma si douerebbe vsar sempre ogni diligentia per piantarne delle piu spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità, *Essendo gli asparagi delicati, & sani a tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo cotti mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto a gli amalati, giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon odore a tutto il corpo.*

Vinc. Per essermi piaciuti questi ricordi, vi prego parimente che mi diciate con quai modi si può far venir gli artichiocchi grossi.

De gli artichiocchi o uer carciofi

Gio. Bat. Chi vuol hauerli belli, bisogna anco hauer la semenza de i piu grossi,che sia possibile, & piantarle di Marzo per Luna nuoua in terreno buono ben grasso,e ben

netto. Ponendo qui grani in cinque, ò sei bucchi in vn circolo d'vn pan commune, accioche facciano vn bel cespuglio; & poi metterne similmēte altretanti lontani da quelli almeno vn braccio e mezo, per far che quei cespugli non s'impediscano. E ben vero ch'è meglio a piantar'i germogli, o parte delle gambe, che le semenze, percioche fan più tosto frutto: Senza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da piu stagioni il primo anno, & poi gli altri secondo il solito, & piu, & meno secondo che sono piu morbidi, o magri; & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte che non sia a proposito. Auuertendo a piantarne sempre de' piu belli, & che facciano assai frutti, come ve ne sono di diuerse forme in grossezza, in lunghezza, & in tondezza di piu colori & di piu saporiti, & che han le spine, & nò.

Vinc. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli aspargi, & che non durino si lungo tempo in terra; & massime perche facilmente sono rosi da i topi, nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimetteno etiandio con piu facilità, & producono piu tosto'l loro frutti.

Gio. Bat. Non solo generalmente piacciono a tutti, quādo sono freschi, & teneri, ma vi son'alcuni che li mangiano cruddi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre insipidi, ma piu quegli altri che han siti qualificati, che non ne tengono; poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

Vinc. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi, che li rodono in diuersi siti?

Gio. Bat. Secreto certo non vi saperei dire; tuttauia ho veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco; ficcandoli in terra non men d'vn palmo, & facendoli auanzare altro tanto di sopra lontani l'vn o da l'altro non piu di quattro dita, dicendo che questi animaletti non entrano sotto terra, ne sopra a quei cespugli, per l'odore, che abborriscono di quel legno mentre è verde, ma bisogna cābiarli come si seccano. Altri fanno vno stecato spesso intor-

so intorno ad ogni cespuglio, de i piu acuti spini secchi che si trouino; tagliandogli non piu lunghi d'vn dito, & ponendoli sotto terra non men d'vn palmo,& poi di mano in mano si che arriuano in cima;percioche,come questi to pi si presentano,& si pungono,subito si ritirano.* Et medesimamente per pungerli,sono perfetti i rizzi di castagna po nendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni. * Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni'cespuglio due, o tre secchie d'acqua l'vna dietro all'altra quando si accorgono che vi sono, perche saltano fuori'subito,& gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci,o castagne tossicate doue praticano tali animaletti, coprendole però con alquanto di terra,accioche qualche persona non si auelenasse;ficandole ne i buchi dou'entrano, & escono;percioche rodendola, subito s'attossicano. Ma meglio è a pigliar della faua cotta nell'acqua bē tossicata,& por quei grani ne i medesimi buchi;perche sentendo facilmente quell' odore la mangiano benissimo.

Vin. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'hann'ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, & com'escono i topi, subito gli ammazzano.

Gio. B. Si come è difficile il ricordarsi ogni cosa,cōfesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi che non gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespugilo in cespuglio con quel medesimo non men'alto di un'palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, & ligatole insieme con vno stropellino, si coprono con gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti prodotti in molti cespugli quando si slegano alla Primauera. * Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra come piu tosto sono leuati i frutti; percioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui, se non il proprio tronco poiche

venirà più bello, & meglio frutterà. *

Vinc. Desidero che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

Delle maiole, o fragole.

Gio. B. E bene che ragioniamo delle maiole, ò fraghe, per esser frutto gentile, & delicato il quale vien ne i colli, & a i piedi de i monti, & piu ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si traspianta al Febraro, ò al Marzo per ripiantarla all'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra; come sono lunghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutti a vn tempo altre radici, & foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare quando nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attacati? Et però ogni spirito gentile ne douerebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, ò sopra le ripe, come hò io in quella si lungha della peschiera.

Vinc. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate, si per che vengono innanzi gli altri frutti; come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di dõne, & d'altre genti, & massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben inzuccherate co i zuccheri, come se fusse tanti bisi ò crespini cotti.

Gio. Bat. *Innanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici, o foglie di queste maiole cotte, restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.*

Dei crespini.

Ma parlandoui de i crespini; dico che quãtunque siano alquanto garbi, sono però grati per venir cosi per tempo, atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in mineſtra, come hauete detto.

Vinc. Auenga che si dica che i crespini siano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che compartono i viali de gli horti.

Della lauanda.

Gio. Bat. Perche il Sole ci mostra, essendo giunto all'hora di vespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamente de gigli, & delle rose, & della lauanda, la quale non tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto, che è molto odorifera, &

ra, & ottima per metter ſeca fra i drappi; conciofia che li da buon'odore,& li conſerua dalle tarme. *Et vngendo la cima della teſta con l'oglio ſuo, diſecca i cattarri, & conforta il ceruello: Et non meno vngendo la nuca, è perfetto a i paralitici, & ſpaſmatici.* Et oltra che queſta herba ſi pianta alla Primauera, fu ſempre pregiata da molti, & ſpecialmente da i poueri frati Gieſuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate(per eſſer'odorifere) a gli eccellenti profumieri per qualche ſomme di danari.

Quanto poi alle roſe, voi ſapete che ne ſono di piu ſorti fra noi;cioè di roſſe ſaluatiche,zebedee,damaſchine,e ſcarlattine;& che delle bianche, oltra le ſaluatiche, vi ſono le communi,le moſchette,& quelle di cinque foglie,le quali bianche,non ſono atte per far buon zucchero roſato, ne acqua buona;& manco per ponere in coſe diletteuoli, ne medicinali:ma ſolamente ſono buone per metterle ſecche fra i panni d'ogni ſorte, & ſpecialmente in quei di lino per la ſuauità di quel buon'odore. *Delle roſe.*

Parlando adunque di queſte bianche, ma non delle ſaluatiche,dico che la prima ſorte è quella delle communi, che vegono ſpeſſe di foglie baſſe di gamba, & che ſono di buon'odore,le quali fanno buone ſiepi,& compareno alla fin d'Aprile.

La ſeconda è quell'altra,che ſolamente produce cinque foglie,lequali ſono di gentil'odore,& ſe ne troua ſempre, cominciando al principio di Maggio,fin tutto Ottobre, & che ſono prodotte da vn ſol troncone, il qual ſi fa in poco tempo groſſo, & lungo con rami aſſai, che ſi conciano a diuerſi modi, per ſtarui ſotto all'ombra,quando ſono diuenuti grandi.

Poi la terza ſorte è quella che produce le moſchette, le quali ſono belle da vedere per eſſer piccole, & ſpeſſe di foglie,& di gentil'odore,& che vengono anco d'ogni tempo ne i detti meſi;oltra che fanno l'iſteſſo troncone,che ſi puo commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle roſſe,dico che le zebedee non ſi vſano nel far zucchero roſato; percioche non venirebbe viuace di colore; ma ſolo perfette per far ſiroppi ſolutiui, dell'acqua roſa,dell'oglio roſato,dell'aceto roſato, & per molte altre coſe buone. Et le damaſchine ſono per fare le

dette

dette cose, & anco del zucchero rosato.

Ma parlando delle scarlatine di cinque foglie, dico per esser viuaci di colore, sono etiandio le migliori per far tutte quelle cose, che si possono far tutte l'altre, & ch'el suo zucchero rosato auāza ogni altro in bontà, & in bel colore.

Vinc. Ancor che mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, e scarlatine, per esser anco queste tra tutte l'altre le più vtili.

De gigli.

Gio. Bat. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, conciosia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, e dell'acqua lambicata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipolette (cioè le spiche separate) nel mese di Febraro in buon terreno, accioche nascano, & producano al tempo i suoi fiori *Plinio dice che le cipolle col vino, sanano i morsi de i serpenti, & il veleno de' funghi: & questo basta per adesso.* Ma se ritornarete dimane, vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

Vinc. Et io spero che non mancherò di venire, & però leuiamoci & andiamo doue voi volete, che tanto mi sarà grato.

Il fine della Sesta giornata.

LA SETTIMA GIORNATA

AGGIVNTA NELL'AGRICOLTVRA DA M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al gouernar i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.

ITORNATO il settimo giorno M.Vicenzo Maggio nell'hora solita da M.Gio.Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue che tuttauia faceua tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, limoni, & gli aranzi con l'herbe del vago horto; dopo che si hebbero salutati l'un l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse di entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi dui giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranzi; poi che hauendone voi buona copia di gran bellezza ho da credere anco, che me ne ragionarete a suffi cientia.

Gio. Bat. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di continuo fauoriti, come quelli che producono abondantisimi frutti diuersi senza alcuna contrarietà di nebbie, di tempeste, di freddi, & d'altri mali tempi. Ma

ben vi narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono sola mente in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodiana siti marauigliosi; I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder al mondo; che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

Lodi della Riuiera Salodiana.

Vinc Quante spetie di tali frutti si ritrouano in questo paese.

Gio Bat. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardinero di questa cosi honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellentia che vedete; dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami, non però sono conosciuti così bene le limonee, che sono vna specie di mezo frà il detto pomo, & il limone.

Del piantar i detti arbori accetto gli aranzi, che vanno seminati.

Vinc. Nascono tutti ad vn modo solo, ò pure vi è frà loro differentia nel nascere, ò nel piantarli, ouero nel seminarli?

Gio. Bat. Non vi è dubbio che tutti si possono seminare & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente; percioche, seminando i cedri, i limoni, gli adami, & le limonee tardano assai innanzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'vn palmo, & raschiatoui vna parte della scorza per tre, ò quattro dita, che prima va ficcata in terra, vengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che & l'vno, & l'altro sono sempre nimici mortali. Ne si deue parimente mancare di piantarli lontani l'vn dall'altro vn palmo senza più, accioche commodamente si possano zappare, come spesse volte vanno zappati, & di fare che nõ auanzino sopra terra più di due, ò di tre cime di dita. Vero è che vengono anco più facilmente belli proginando, ò (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abondante

dante che riceuono dal tronco, finche hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poi che sono duri di legno, & difficili à far radici; onde questi soli vanno seminati in buō terreno, ancorche stanno più anni innanzi che facciano frutto; & chi vuole che ne facciano in poco tempo, non vi è altra via, che incalmarli sopra i pomi Adami. Percioche questi arbori sono talmente frequentati già cinque anni, poco più nell'incalmarli de i cedri, de i limoni, & de gli aranci, che non si può narrare la vtilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza,& nel produr'i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra gli aranci; come già lungo tempo è stato vsitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci, & anco le limonee, che non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però non è marauiglia se ogn'hora più gli eccellenti giardineri vsano ogni loro diligentia nel piantare quanti ramicelli possano cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori, poiche fanno sempre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lauare le mani, ò da tenerli in vista per la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser'i loro arbori di tanto aiuto a gli eccellenti giardineri, non vi è nessuno che voglia far vn giardino in Riuiera, che primamente non ne pianti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

Dell'inestar i detti arbori.

Vinc. Vorrei sapera che modo s'incalmano i cedri, li limoni, le limonee, gli arācij,& quello che si osserua nel mutar vna specie nell'altra, & quali riescono di maggior vtilità.

Gio.Bat Robino mio maestro, più volte mi ha detto, che volendo io piantare, ò seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle migliori sorti che potessi hauere piu tosto, che pigliarne delle poco buone, per inestarle poi delle perfette. Et però io lodo l'inestare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quelle specie; percioche ve ne ha di quelli

che

che sono per l'ordinario, più belli di coste rileuate, & più grossi piu lunghi, & anco piu delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, o polpa: nondimeno gli eccellenti giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri: percioche vengono più belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamãsi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che non sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che, per maggior vtilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci: si per che fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali tronchi, & si ancora perche non temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio il quale per esser di legno duro, & di poca midolla; sta saldo al gelo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno; ilquale frà i suoi giardini così belli ne hà vno di aranci grandi singolari, che mai non copre, doue v'ha incalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arancio, che stà saldo al freddo, & non falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene co i pomi aranci. Et benche ve ne siano di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grandissima copia; non sono però di quella bõtà che sono i Genouesi, & quelli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et questo è per li siti dotati di felice aere, & per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci sono grattì molto; si perche producono (come hò detto) grandissimo numero di frutti sempre: & si anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono così i freddi, come fanno sempre i cedri, & i limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouer assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è più vsitato nel mangiar trà noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più vsitati nel piantar questi, che nõ sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sem-

ſempre i fiori ben pieni, il cedro ne produce molti che ſono vani, & il limone, aſſai che ſono di valore: però e coſa buona, che queſte due ſorti s'incalmino ſopra i detti aranci,& ſopra a gli Adami;percioche(come ho detto)ſi vede che le calme fruttano ſempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medeſimo tronco ineſtato.

Vinc. Volendoſi ineſtare coſi gentili arbori, come ſono queſti,che habbiamo detto, quale ſpecie d'ineſti debbe oſſeruarſi?

Dell'ineſtar a ſcudetto.

Gio.Bat.Queſti frutti propriamēte s'incalmano a ſcudetto al modo che hieri vi diſsi delle oliue. Ma non biſogna mancare di troncare ogni ſuperfluità de gli occhi non incalmati, & leuare medeſimamente tutti quegli germogli che naſcono di tempo in tempo. Et ſe pure ſi laſcia tutto il ramo che ſi troua di ſopra della calma, non ſi manchi almeno a ponerui vna caſſetta piena di terra, & acconciata talmente, che facendoſi dentro le radici, l'anno ſeguente ſi poſſa leuare, & piantare così bene, che ſi poſſa medeſimamente ineſtare queſto ramo al modo detto. Il quale ſi può così fare nell'haſta mentre ch'è giouane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme.Incalmando però ſempre per Luna nuoua nel meſe di Marzo,d'Aprile,ò di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno ſudi, ò ſia in amore.

Vinc.Che via ſi hà da tenere per moltiplicare facilmente queſta bella ſorte d'arbori.

Come ſi moltiplicano i cedri, i limoni,i limonee, & Adami.

Gio.Bat.La più ordinaria,& la piu facile è quella che fanno i Giardineri detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, ò al principio d'Aprile, & più tardi ancora,ſecondo che l'aere ſi troua purgato dal freddo.Percioche,ſciegliendo i rami a propoſito piantano i baſtoncelli della miſura, & modo che vi ho detto. Facendone alle volte tanti,& tanti, che oltra il piantare quelli che vi fa biſogno,ne piantano a milioni,per venderli poi,come ne vēdono per tutto il mondo. Et queſti vengono facilmente belli,poiche non vi ſi manca di zapparli ſpeſſe volte, & anco di bagnarli quando fa biſogno.E ben vero, che volendo ampliare ancora tali piante,ſi può fare,ponendoui non ſolamente (come ho detto) le caſſette intorno a i rami,piene di buona terra ſtercorata; ma ancora delle zucche, o boccali

cali di terra cotta, ouero altri vaſi che habbiano il buco in fondo; ma che ſiano accommodati di tal ſorte, che non cadono; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che hà da ſtare nella terra, accioche le radici eſcano fuori più toſto, di quello che farebbono quando non fuſſero feriti quei rami. Et queſto modo è molto a propoſito per leuare ogni ramo, non tanto per ampliar i giardini (come ho detto) ma ancora, eſſendo di qualche rara ſorte, per donarli à gli amici, o per piantarli nelle caſſe, come noi vſiamo, ouero per ponerli ne i pitari belli di terra, poi che ſi caricano facilmente di frutti, che fanno ſempre vn bel vedere

Vinc. Quanto tempo ſtanno queſti baſtoncelli, & gli aranci ſeminati innanzi, che producano i frutti.

Gio. Bat. Benche ſi vſi ogni diligentia à gli aranci ſeminati in tutte le coſe, che vi conuengono per beneficio loro; nondimeno non vi vuole manco di dodeci anni innãzi che facciano frutto alcuno; penſate poi quanto debbono tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che ſi piantano al modo detto (non eſſendo impediti da i freddi, o d'altre auuerſità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, o quattro anni, quãdo però habbiano hauuto i benefici, che conuengono à coſi tenere piante. Vero è che i limoni non eſſendo incalmati, ſtanno fin cinque anni (ancor che ſiano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

Vinc. Come ſi coltiuano queſti gentili arbori?

Gio. Bat. Per le regole che oſſerua il mio Rubino, biſogna ch'eſsi habbian prima terreno ben qualificato, il quale ſia dolce, leggiero, ſpongoſo, ben graſſo, & ben netto di pietre; & anco che'l ſito ſia ſolino eminente, & naſcoſto dalla tramontana, la qual fu ſempre à queſte piante nemiciſſima.

Del coltiuar i giardini della Riuiera.

Dapoi biſogna ben letamare i terreni de' giardini, con letame marcio di ſterco cauallino, o bouino, ouero pecorino, dandoglielo innanzi che ſi zappino le piante, & innanzi, che ſi ſcoprano di aſſai, per lo freddo. Et oltra che queſte piante gradiſcono ſempre il ſole, & ſpecialmẽte quelle de i cedri, ſtando che le altre ſopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, non biſogna laſciarle patire alcun diſagio

disagio d'acqua (parlando masimamente di quelle che so no solite essere adacquate)ben che vi siano alcuni giardine ri che tengono talmẽte i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno a i piedi, non mancando à zapparlo; almeno ogni mese dal Marzo fin per tutto Settembre,& poi innãzi che coprano quelle piante,lo colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di detti mesi.Ma ragionandoui d'alcuni giardineri, che sono soliti ad adacquar'i loro arbori, & che non hanno fonte,pozzo,o cisterna,per non lasciarui partir molta sete,portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vuole per pianta men di due brente.Et però sono ben fortunati coloro,che o presso,o dentro de' giardini hanno buona commodità di acqua;conciosia che anco sempre rac colgono piu frutti,piu belli,& piu temporiti. Et per questo posiamo dire quel prouerbio,che dice.Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante; così l'acqua data loro, con misura, & a tempo, è anco la fecondisima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, sin'all'Ottobre; vsando gran fattura nel zapparle. Et però per mouerle con arte, & ordinarle con diligentia, si pagano sempre vn terzo di più al di gl'industriosi lauoratori che intendono benisimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che non si fanno gli altri, ancorche siano piu gagliardi & piu faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite.

Quanto poi à custodire i rami delle piante, si potano ogni anno,tagliandoli piu & meno, secondo il buon giudicio de' potatori, percioche essendo delicati, gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da esi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti: di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; ma ancora gli alzano,& abbassano,secondo che bisogna.Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie ben taglienti,& leuano molti germogli che vẽgono in cima a i rami; cimano anco-

ra quelli altri che ascendono troppo alti, accioche stiano alla misura conueniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami nascono piu ramicelli, non ve ne lasciano piu di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto per ciascuno ramo.

Si vsa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possano fruttuare, secondo la loro natura, tenendo sempre copia di stroppe, & di stroppeli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca à cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, a i tronconi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto più tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

Vinc. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de futuri freddi?

Da che tempo van coperti i giardini, & le regole che si osseruano.

Gio. Bat. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hor per tardo, secondo che i giardineri veggono l'aere ò dolce ò minaccioso di freddo: Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli più tosto vn poco piu per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre à diuersi giardineri per la loro negligentia. Et però non solamente stà bene il copirli per tempo; ma ancora bisogna auuertire, quando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmẽte si agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati à stare sotto a i tetti intorno à tre mesi, quella humidità diuentarebbe talmente muffida, che sarebbe vna propria peste a i fiori, & a i ramicelli teneri; & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi, gli attossicano di tal sorte, che li danno la morte. Ma gli esperti giardineri, per schifare questo danno, innanzi che comincino a coprir i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi piu de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri; preualendosene poi nel conseruarli col sale nell'acetto, per mangiarli così delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Poi, perche communemente i giardini hanno i muri intorno,

torno,& i pilastri di mattoni,o di legnami grossi, si coprono di sopravia con travi di castagna, o di altra sorte buona,i quali siano proportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna auuertire che non vi pioua dentro,& masimamente nel disfarsi le neui: percioche quell'acqua è piu contraria d'ogni altra a queste piante. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità con la stoppa,o col fieno minuto. Et quando non vi regnano poi i venti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono quelle vsciere, accioche i raggi solari risplendano nelle piante,le quali si recreano molto,mandãdo via da se l'aere cattiuo,& asciugando la humidità;& dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non vi entri.Et più,in questi tempi pericolosi, i diligenti giardineri, non pure sono vigilanti nel veder se il freddo monta tanto,che vi bisogni accender il fuoco; ma ancora per chiarirsi di meglio põgono dell'acqua ne i vasi sopra le finestre chiuse,o in altri luoghi della stãza: & come veggono generarsi il ghiaccio; subito vi accendono il fuoco di buone legne secche,come vi sono à proposito i ceppi d'oliuo,& ancora i carboni;perche questi fanno buon caldo che dura assai,senza far'altramente fiamma,che daneggi gli arbori.Vero è che vedendo anco le foglie de cedri, che diuẽgano come vnte (conoscendo da quei che hanno del freddo assai) gl'auicinano alle volte tutto il fuoco, che (per non essere state soccorse a tempo) muoiono da questo caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tanto piu patiscono ogni sorte di freddo, quanto che essi hanno maggior copia di succo; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudẽti giardineri non sono frettolosi à scoprir i loro giardini del tutto;percioche, se ben molte volte il freddo finge di esser partito, ritorna all'improuiso talmẽte rabbioso,che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori,& frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole hà da stare doppo terza,aprono ogni volta vn asse si,& l'altra nò,del tutto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, & tre, & anco fin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non sono

N 2 da ta-

da tagliare fin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicel li alquanto lunghi; altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

Vinc. Veramente che vi vanno molte fatiche, & spese a mantener all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili; di modo che dubitarei che pochissimi giardineri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, così giudiciosa intorno gli auantaggi, quãte sono queste genti.

Gio.B. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese che nõ si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi giardineri vi sono, che nõ cauino di netto, almen cento scudi a ragion di iugero.

Della fatica & spese & delle grosse vtilità.

Che diremo poi di quei giardineri auenturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiui tempi, quando gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati piu di quattro cento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben'accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte che vanno intorno à simili arbori così le vtilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno.

Si sà, che si cauano danari non pochi da tutte le sorti del le piante, per piantar'altroue; da i fiori de cedri per mangiarli nelle insalate, & per conseruali nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero; anco da quelli degli aranci, & de gli altri simili, per far delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tãto si cauano danari de i frutti non maturi, quãto da' maturi, ma ancora così da i piccioli, (almen'in buona parte) come da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancieti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quanto sono in prezzo ne i cõuiti, nel confettarli, nel darli a gli amalati, & nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli spicciali prattichi ne possono parlar'a pieno. Et oltra che si cauano danari delle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancieti, & il pane speciato, si vendono an-

co i cedri, per fare del confetto cedronato à diuersi modi; senza che si cauano danari fin de i frutti alquanto marzi,& specialmente de i cedri per cauarne il succo;& anco da i marzi del tutto per cauarne la semenza, la quale essendo de gli aranci,si semina:& essendo de' cedri si vende a i spetiali.Basta che sempre si caua vtilità;hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue,(come ho detto) cosi le vtilità sono anco frequentissime.

Vinc. Vorrei saper ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati,& quali per li sani.

La diuersità de i frutti conosciuti da noi.

Gio. Bat. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri,La prima è la nostra bella.La seconda è della grossa Genouese. Et la terza è de i cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere più delicati, & più cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione quanto piu sono grossi,piu lunghi, & che hanno le coste ben rileuate da vn capo all'altro: Et di questi così belli,quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi;ma ne fà anco che sono di forma tonda, altri senza coste,& altri che restano diuersamente,come vi sono alcuni,che paiono scauezzi nel mezo co i capi grossi & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secondi, che sono molto grossi della specie genouese sono al gusto di sapore più dolci de i nostri, ma non hanno quella fragrantia, ne sono cosi saporiti quanto i detti nostri. I terzi delle ghiandi sono in vero i migliori di tutti gli altri,ma sono però più piccioli,& per questo nō sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino mi ha fatto vedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme,sono marauigliosi da vedere,& anco buoni come gli altri. ma perche queste piante ne producono pochi,per questo non sono molto in vso.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i communi, che sono però diuersi d'vna piu bella, & miglior sorte dell'altra; & ve ne sono de i cedronati, i quali sono detti così, perche hanno la forma quasi simile di bellezza a i cedri, ma non già in grossezza; benche siano

incalmati (come ho detto che si fa) sopra quelle piante, accioche crescono in bontà, & nelle altri parti dette. Et piu, dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta cô le altre si belle piante, ch'egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Città; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, & al pari de gli aranci molto dolci.

Vinc. Mai non intesi che de' limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

Gio. Bat. L'arbore del limone produce spine assai quanto piu è giouane, nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, la qual cosa è molto commoda per maneggiare quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai piu d'ogni altro arbore. Ma la bontà de limoni è tanto maggiore, quando che essi sono ben maturi, piu teneri, & honestamente qualificati di succo. La onde i limoni di Genoua communemente sono migliori de i nostri, & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno a l'altro, & non fussero molestati dal freddo, non è dubbio alcuno che starebbono al paragone di quanti si trouano in quelle contrade.

Parlandoti poi delle limonee, dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, non vi si vsitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere, per esser lunghe, & non di cosi bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sa che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i prattichi Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che non sono i nostri; ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno; facilmente starebbono al pari de quelli, come ho ancora detto de i limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de i pomi di Adamo,dico che non sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono commodi per tenersi belle le mani,nel lauarsele con quelli;& anco per esser molto grossi,& ben tōdi,& anco di assai bel colore,& in vero ornano grādemente ogni camera,ò altro bel luogo quando più numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbori di questi Adami per riceuere (come ho detto) non solamente tutte le calme de i cedri,& de' limoni, & limonee,& non meno de gli aranci,ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Delle qualità de i fiori.

Volendoui poi ragionare de' fiori de cedri (oltra che vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'vn rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramente si può leuar tutto quel rametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a coglier'i fiori,bisogna hauer buona prattica in conoscer'i vani che si hanno da spiccare,& i buoni che si hanno da lasciare Et però molte persone inesperte ne l'andare in vn giardino,pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, non considerando che assai volte daranno all'amico danno notabile, nel leuarli tanti frutti,quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tanto,si come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggiore parte; così gli altri dell'arancio & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'vltimo, Cosa talmente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti ne gli frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore,dura lungo,ò curto tempo.

Del durare gli arbori & del mantenere i frutti.

Gio. Bat. A questo che voi mi domandate, dico ch'egliè cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare, nondimeno per lunga esperientia molti tengono che viuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella Riuiera che passano i nonanta, & i cento anni, che non si ricordano di molte piante, che

fuſſero mai piantate; ma più alcuni frati di San domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di ſanta Sabina vi è vno arancio, ilqual fu piantato delle benedette mani di ſan Domenico,& che tuttauia floridamente produce frutti delicatiſsimi; di maniera che forſe potrebbe eſſer da quattro cento anni che fu piantato. Et queſto è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandoſi in terra libera, & graſſa, fa le radici più profonde de gli altri di queſta ſpecie. Et per le medeſime ragioni vengono dietro i limoni, & conſeguentemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che ſono perfetti quelli che durano vn'anno, i quali non ſono ſtati danneggiati dal freddo, o d'altro caſo & che paſſato poi queſto tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di queſti coſi gentili arbori? I quali non ſol ſi rendono ſempre grati a gli occhi di noi mortali, per ritrouarſi tanto vaghi di frutti, & veſtiti ſempre di verdi foglie; ma ancora i moltiſſimi arbori ſpoliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti ſgratiatiſſimi meſchinelli.

Medeſimamente ragionandoui della natura delle foglie di queſti arbori, dico che quelle dell'arancio ſono talmente durabili, che quaſi mai non cadono (ſe però l'arbore nõ ha qualche infermità mortale) coſa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & ſpecialmente al cedro, per eſſer'ancor il piu delicato de gli altri. Vero è, che alla Primauera è molto capace a riueſtirſi di quanto ha laſciato, & anco di produrre dopoi i fiori al pari di tutti gli altri arbori della ſua ſorte. Onde non è poi marauiglia, ſe a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin'all'vltima terra verſo Trento) ſono vaghiſſime da vedere, & delitioſiſſime da odorare; & maſſimamente per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori belliſsimi, & ſoauiſſimi.

Vinc. Hauete voi per coſi buoni i cedri che ſi ſpiccano liuidi (ſegno di non eſſer maturi) & poi col tempo a poco

a poco diuengono ben gialli, quanto quelli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello spiccari frutti maturi, & de i garbi.

Gio. Bat. Non è dubio alcuno, che quanto piu si trouano i cedri, i limoni, & gli aranci maturi in perfettione, tanto piu sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliendoli, & spiccandoli d'vno in vno, ma non già quando i patroni vendono sottosopra tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre, o d'Ottobre, i quali separano all'hora i matturi da gl'immaturi: conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Pollonia, ouero nella Moscouia: poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto piu tosto possono, & masimamente i cedri per confettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco in piu luoghi di Lombardia. Si che posiamo concludere, che da noi è migliore vn buō frutto fresco, che vn'altro mal maturo, p mangiarlo poi quando è diuenuto colorito: è masimamente questi, che non sono cosi ben'accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

Vinc. Che via si debbe tenere, per non lasciar'ascendere questi arbori, o piante piu alto di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

Dell'acconciar gli arbori.

Gio. Bat. Voi mi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto piu questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano; ma ancora fanno il medesimo quando non è da esi leuata la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore, che douerebbe andare a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son'ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi desidera adunque hauer de i frutti in copia, non lasci andar mai le piante piu alte del douere, & lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, & per abbas-

abbaſſarli quanto biſognano, con la tanagliuola, ò con altri ferri ben taglienti, che produrãno de' ramicelli aſſai più in cima, che non vi vogliono, ſiano leuati ſolamente con le dita, & non ſe ne laſci altro che dui, ò tre per ramo cimato; altramente ue ne reſtano tanti, che le cime diuerranno foltiſſime più aſſai di prima. La onde non biſogna mancare di fare il ſimile a tutti i rami che ſono per tutto il corpo de gli arbori percioche quando vi reſtaſſero i ramicelli nouelli, ò vecchi ſuperflui, non è dubbio che ſarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe coſi giouare co i ſuoi raggi, come fa gli arbori, che ſi trouano ben'aperti di ramo in ramo che nõ habbia ſuper fluità; ma ancora quei rami coſi ſpeſſi non produrebbono frutti alcuni, ò pochiſſimi.

Vinc. Si poſſono fare queſti offici d'altro tempo che da Primauera come per l'ordinario ciaſcuno fa?

Gio. Bat. Non ſolamente ſi potano, & ſi ordinano alla Primauera, & non d'altri tempi, tutti queſti arbori gentili con grandiſsima diligentia; ma ancora non ſi tagliano ſe non per Luna vecchia; percioche ella non li fa morbidare coſi come fa quando è nuoua: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri frutti feri) il fa produrre maggior quãtità di frutti. E ben vero che non biſogna mancare di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli ſuperflui, mẽtre che naſcono; per che a queſto modo gli arbori non temono coſi, come fanno quando ſono fatti grandi, & che poi biſogna tagliarli. Oltra che non biſogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & maſsimamente quanto più ſono groſsi; atteſoche maggiormente ſarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li ſeccarebbe, quando reſtaſſero ignudi del tutto, & che non fuſſero coperti con la cera bianca, ò nuoua compoſta col largato.

Vinc. Da qual tempo è meglio ſterpare queſte piante, ò per mutarui luogo, ò per portarle di lontano?

Modi del piantar gli arbori.

Gio. B. I prattichi Giardineri nõ le mouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che ſe eſsi non lo faceſſero per qualche lor diſegno; onde in queſto caſo, ò per mandarle altroue, per l'ordinario, le ſpiantano alla primauera

più

più tosto;che all'autunno;percioche,si come a questo tempo il legno si ferma per esser maturo, & per humore, che cessa per rispetto de'giorni che si raffreddano; cosi alla Primauera,cominciando a germogliare, come sono piantate mandano fuori le foglie, & ancor'i fiori, s'elle sono potenti. Ma bisogna auuertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi)quelle parti che giaceuano verso l'Austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur' assai, quando le parti ch'erano poste a tramontana,fussero piantate verso l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio verso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia; conciosia che non è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, ò almeno tardano tanto a prosperare intorno al morbidare,& al crescere,come haue rebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse volte, massimamente a coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non auuertiscono mai d'accõmodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fusse qualche cassa, o altro vaso che hauesse i rami verso tramontana piu magri assai di quel che fussero gli altri, che giaceno all'Austro, all'hora lodarei a riuoltare quella pianta; perche a questo modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebono vguali a gl'altri belli. Ma volendosi portare di lontano simili piante sopra a i caualli, o alle carrete, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, o con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, o da i venti per modo alcuno piantandole la sera dopo che sono giunte, non tanto in terreno perfetto; ma ancora bagnandole spesse volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessità.

Vinc. Poscia che a sufficientia voi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodiana; vi prego che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Citta, & in piu luoghi del paese.

Gio. Bat. Questa sorte di arbori si tengono a tre modi

cosi

cosi in Brescia, come per li castelli, & per le ville. alcuni li piantano a mezo di, non mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle casse grandi di legno. Et altri li pongono ne i vasi di terra, detti da noi pitari. I primi si coltiuano similmente come quelli della Riuera; serrandoli, & coprendoli all'Autunno, accioche non gelino, & scoprendoli poi alla Primauera, per che verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già produtti, tendano alla perfettione: i quali, benche non habbiano si felice aere, quanto hanno quelli della bella Riuiera; nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili; che li tengono per trastullo, & per ricreatione) riescono finalmente tanto belli, & buoni, che alcune volte auanzano i coltiuati da coloro, che nascono in questi siti (riseruando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne dilettano) per viuere solamente delle entrate, che cauano dalla loro industria.

Il coltiuar simili frutti in Brescia come si fanno nella Riuiera, & per lo piano.

I secondi si pongono nelle casse di larice (per esser legno forte, che sta saldo all'acqua) inchiodate a quattro trauetti di castagna, per ciascuna cassa, che auanzano di sotto, per piede, vn palmo. Le quali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi, ma però quasi tutte non sono men lunghe di corpo d'vn braccio & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe, in queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogni anno si accompagna di sterco bē marcio di colombi, di polli, o di caualli, ouero di cloache; & poi al san Martino si portano al coperto sotto alle loggie, o portici, accioche gl'arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine, che cadano (non essendo però priui dal goder'il sole che all'hora vi aggiunge) & a santa Caterina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo non mancādo poi di portar loro delle braggie ne gli estremi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritornandosi poi all'aere sotto al corperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi san Georgio fuori all'aprico, ne si manca dar loro dell'acqua tante volte quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si manca di potarli, & di ordinali quādo si portano fuori di Marzo, & anco per quattro

Nel coltiuarli nelle casse.

dita

dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all' arbore, accioche le altre stiano sempre a basso, percioche, quanto più stanno lontane tali radici della superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare.

I terzi arbori i piccioli che si pongono ne i vasi, o pitari fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior arte di tutti gli altri, i quali rēdono molta vahgezza, come quelli che non pure sono cosi belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra più muratelli, ma ancora rendono gran marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arbuscelli in questi vasi, che hāno produto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie verdi.

Nel coltiuarli ne i pitari.

Non è forse cosa da stupire, vedendo un vaso simile, il quale sia non più alto d'un braccio, & non più largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato vn arbuscello anco non più alto d'vn'altro braccio, il quale si trouaua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano non si scauezzino del tutto?

Vinc. Qui veramente la natura, con questo essempio, ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre vno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello donde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso: Mā essendo spiccato, & dapoi ritaccato con lo spago subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramante non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno che l'arte è cosi simile alla Natura, quanto è la scimia all'homo, & però non v'è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza, per esser' incomprensibile a noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. La onde siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fà capaci, d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcuni meriti.

Vinc. Vorrei saper' ancora da voi se in questi belli vasi si piantano cosi i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

Gio.

Gio. Bat. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, di limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli con poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla tramontana, & che habbiano buon' aere, perche faranno i frutti in tre anni, eccetto però gli aranzi per esser molto duri di legno. Ma chi vole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o piu tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti piu grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarli fuori, & tagliarui la terra con le radici talmente attorno & in fondo, che non ve ne resti piu di tre dita. Laquale sia cambiata molto minuta, & ben grassa non mancando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel verno bagnarli leggiermente; perche quando si bagnassero assai facilmente gelarebbono nel gran freddo.

Vinc. Fate voi differentia di poner'in questi vasi di terra tanto vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quanto vn'altro che le habbia produtte in vn tronco dell'arbore, con la cassetta di legno, o col vasetto di terra?

Gio. Bat. Ciascuno di questi è buoni per piantarui; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, poiche hauerà i frutti suso; benche ancor l'altro che sarà cauato dalla terra, produrà l'anno seguente i suoi frutti.

Vinc. Si come mi hauete detto la via che vi vole nel mantener piu anni questi arbori ne i pitari, vorrei saper ancora come si possono mantener nelle casse in buona forma.

Gio. Bat. Come si veggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si cauino di Marzo le piante dalle casse con le corde in alto tenendole cosi leuate fin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo, facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fon-

fondo alquanto d'altra terra, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenifcono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate,& tenute basse in bella forma.

Vinc. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto piu quanto ne ho veduto piu volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti, & tutto è da credere auenghi per la troppo copia delle radici che diuorano tutto l'humore, che douerebbe andar'alle piante.

Gio.Bat. Fra gli spiriti gentili, che si dilettano di tener all'ordine questi si belli arbori, non posso tacere M. Giouan'Angelo Rota, il quale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezze, che non si vederebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, ne piu foglie da vn lato, che dall'altro, di maniera, che quanti gli veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute a mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli non hà pari per ridur'a bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilicò, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzano ogn'vno a mirarli per cose molto rare.

Vinc. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

Gio. Bat. Non solamente fra le vie che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, o con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, o che sono doppij, o troppo sotto l'vn l'altro; ma ancora ritrouandosi che l'arbuscello habbia da vn lato i ramicelli piu sottili, o piu bassi dell'altro, volgono il vaso fin che questi stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati,& inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fa bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercorata, non mancano parimente di chiuderli ben nel verno dal freddo, e dar loro per vn'hora, o due il Sole sul mezo dì, percioche quello li corrobora molto, & caua ogni lor humidità.

Vinc. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto fin hora vi hò richiesto, resta solamente che mi diciate quelle doti

mag-

maggiori, che hanno i cedri, & limoni, & gli aranci.

Gio. Bat. Douendoui ragionare di questi arbori, & de i loro frutti, comincierò a dire, che essendo ben coltiuato quello del cedro, non tanto mai non si ritroua senza frutto, come quello che ne hà sempre di maturi di quelli che si maturano, & anco de i piccioli, & de picciolissimi che tuttauia di mano in mano s'ingrossano; ma ancora è sempre ben fornito di foglie verdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, & la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto a bastanza: fra le prerogatiue che hanno per natura, mi pare rarissima quella che hanno contra i veleni, mangiando non solamente tutto il frutto, ma piu ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser'occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore ci spegne la colera, & lo preserua dalla peste: Senza che i medici moderni, nelle febri pestilentiali, vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmo sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fa il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali, I quali, oltra che sono piu acetosi, & piu mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo piu freddi, & piu secchi assai. Dal quale succo si fanno siroppi vtili, come si fanno de i cedri per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con lambico di vetro, non tanto è perfetta per fare il viso lustro, & polito alle donne, quanto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona, senza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel lor corpo.

Resta solamente che vi narri dell'arbore dall'arancio, & che

che facciamo fine. Il quale (come ho detto) è talmente duro legno, che stà saldo quasi sempre a tutti i freddi che vengono nella Città nostra, & nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & non mai sottoposto alla tramontana; ma nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel felice aere, benche vi neuichi sopra che non temono di rouina alcuna. Et questi arbori producono distintamente tre sorti di frutti, cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze piu amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la conserua, che si adopra a fare buona mostarda & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti & gl'altri sono di succo frigido, secondo che piu & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni, con ragione danno questi, & non i dolci a gli amalati di febri calde.

Parlaremo dimane di quanto vi piacerà.

Vinc. Et io non mancarò di esser con voi all'hora solita. Et però leuiamosi di quì.

Il fine della settima giornata aggiunta.

LA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra; le quali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.

VENVTO l'ottauo giorno Messer Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar'i rami de gli arbori del bel giardino, & diuersi fiori dell'ameno prato, i palmi dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l'hauersi salutati l'un l'altro, secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace a voi Messer Vincenzo che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose piu importanti, che si raccolgiono nel Bresciano?

Vinc. A punto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità; come primamente desidero che mi diciate del canape; cominciando che terren vi vuole per farlo

lo venir bello, lungo, & di buona sete.

Gio.Bat. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma, a rispetto del Bolognese, e d'altri paesi di Lombardia, nondimeno io loderei quando se ne seminasse maggior quantità; & massimamente da coloro che non han terreni per seminarui i lini, ne acqua per adacquarli ma che hanno i campi ben grasi, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarij diuersamente nel paese, & che vengono belli senza adacquarli. Trouato adunque il terreno a proposito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto piu continouarà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturato dal gelo, & passato Gennaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'vltima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Ma meglio è a fare, come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo, lo vangano tutto, & poi che l'hanno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et piu ancora, come veggono che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fa venir'il canape in tutta quella bellezza, & quantità che sia possibile: Ma coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello, che hà la semenza, al fin di Luglio rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole, & poi hauendolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, o piu tosto per maggior beneficio, con la vanga.

Del seminar i canapi.

Vinc. Quanta semenza vi vuole per iugero?

Gio.Bat. Chi ha il campo ben morbido, & alto di buona polpa, non bisogna passar quattro quarte; percioche produrrà il canape raro, & tanto lungo, & grosso di tutta la gamba, che passerà piu di vinticinque pesi di canape ben

O 2 fatto;

fatto;ma perche resterà morbido,non sarà da far' altro che tele grosse,o corde fine, & spago sottile: Vero è che chi hauerà il campo mezanamente grasso, & più tosto alquanto soluto,che forte potrà darni quarte sei di bella semēza ; percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gamba,& manco anco dell'altro: Del quale,non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi,tende,& vele,& reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nell'acqua quelle di lino) ma sciegliendo il più sottile,si farà tele buone per far lēzuoli,camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

Vinc.Non lodate voi a zappar'il canape, benche non si zappi il lino?

Gio.Bat.Quando ci nasce raro,si zappa con le zappe solite a zappar'i legumi,i frumenti,& i migli,non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminato , cosi accioche egli venga sottile,si zappa co i zapparoli stretti non manco di tre dita,& che hanno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghi vn dito;percioche trouandosi molto spesso,vi si possano cauare le herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarla.

Vinc.Che cosa vi si fà dapoi,ch'è stato ben zappato.

Gio.Bat.Altro non vi si fa fin che non è diuenuto bianco; perche quāto più vi sono poche gambe,che non siano bianche,tanto più debbono all'hora sterpare,o più tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono gran quantità) tutte quelle,che non hauranno la semenza, laqual'e prodotta solamente dalla femina , & non dal maschio.Lequali gambe si lasciano per quindeci,o venti giorni,fin che son mature le semenze,& non tanto si tagliano a modo dell'altre gambe ma si troncano via anco da quelle tutte le mizette piene di semen za , le quali ponendole al Sole sopra lenzuola, come sono ben seccate , si fanno fuor le semenze , tritandole benissimo con le mani;Onde criuelandole con criuello minuto ; ò più tosto nettandole dalla bulla, & da quelle semenze che non sono buone col vallo, si gouernano poi in luogo non humido,finche si seminarāno al tempo detto.

Vinc. Che si fà poi di queste gambe che sono troppo mature?

Gio.Bat.Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grosse per fare delle corde di poca valuta, nondimeno ne i paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti, per abbrucciarsi beni ssimo tali gambe, se ne seruono nel cuocer'ogni sorte di pane.

Vinc.Seguitate anco a dirmi le cose, che vanno fatte alle gambe, che non hanno semenza dapoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccoli.

Gio.Bat.Si mettono questi mazzi nell'acqua poco corrente, doue si fann'inondare benissimo per sei, & sette, & fin otto giorni: che bisognano a molificarli in perfettione, percioche vi è differentia grãdissima da vn'acqua cruda, o dolce, o dal canape raccolto duro, molle dal tempo tardo, o temporito, che sia gran caldo, o tepido, ouer piouoso, & per questo non si può determinare vn medesimo numero di giorni, ma lasciarui que'mazzi fin che le gambe lasciano alquanto le corteccie loro: Et all'hora sono da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi quando si vole si scauezzano di mano in mano con vn legno sopra d'un'assone grosso, ò desco, & dopo si tritano bene con la frontaglia piu minuto. Et fatto ben questo, s'inuolge il canape attorno piu volte d'vna cauicchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmente, che la scorza, si parte; & non vi resta a far'altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, o spesso secondo che si vole per ponerlo poi alla rocca, o conocchia, come altri dicono.

Vinc.Qual canape si adopera per far le corde, e massime le grosse?

Gio.Bat.Non solamente si piglia la stoppa mezana; & la grossa che fa il canape pur'assai, ma ancora quella stoppaccia che esce dalle certeccie, e specialmente nello scauezzarlo, & nello stracciarlo dalla cauicchia. *Dandola semenza del canape all'huomo li risolue la ventosità, & dandola alle galline tutto il verno fanno de gli oui assai, quando le altre non ne fanno nell'eccessiuo freddo.*

Vinc.Non hauete voi ancora per grande vtilità in seminar'i garzi.

Gio.B.Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito ordinandoli con ragione, se ne caua in dui anni assai piu, che nõ si fa a seminarui frumẽto, o altri grani.

Del seminar i garzi.

Vinc. Qual terreno vi vuole, per racoglierli buoni; & in quantità?

Gio.Bat. E perfetto quello, che piu tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o giara, ouer che non sia lamiuo, o paludoso.

Vinc. Che via si tien'a seminar i garzi, & a gouernarli bene fin' al fine?

Gio.Bat. Si rompe prima il terreno innanzi il verno con l'aratro, accioche si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quando si vogliono seminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i garzi piu tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, e letamarlo, & subito vangarlo innanzi il verno, ouero quando si vogliono seminare i garzi; & poi rastellarli al modo detto; Non mãcando a mondarli cõ le mani al principio di Maggio, zaparli ancor'al Giugno, o al Luglio, secondo è bisogno. Poi innanzi S.Michel si cauano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauicchi di legno, lontani vn dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gamba tutta la radice, (la qual è di forma simile a i rauanelli) & vi si calca attorno bene la terra. Oltra che si zappano asciutti, quando sono mossi (cioè come cominciano a germoliare) & anco al Marzo, all'Aprile; & al Maggio (se cosi è bisogno) percioche vi si gioua sempre, pur che non buttino i garzi. Nè altro vi si fa, acceto che come sono produtti, si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormente l'humor della terra, vada ne gli altri buoni. Et perche nel lor finire, comincia a fiorire la manza d'ogni gamba in cima, e poi di man in mano fin ch'è fiorita tutta; come sono caduti i fiori appresso vn dito al piccolo, si tagliano la sera, o la mattina coi piccoli lunghi vn palmo, & si accomodano a dieci, o dodeci per mazzo, & si appicano separati all'ombra, al vento, & non al Sole, ne all'humido: osseruando questo di giorno in giorno, finche sono raccolti tutti i buoni. Ma racogliendone gran quantità, si pongono ne i

cesti grandi,& si riducono a casa; distendendoli al coperto,& non piu alti d'vn palmo. Et dopo che sono posati cosi per alcuni giorni,si scielgono(per huomini periti) i buoni da garzar berette; & gli altri da garzar panni; percioche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben prattichi di simile arte seminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere(per esser cosa importantissima a far cosi di tutte le semenze)pur ne i terreni,che sono a proposito, & ne danno meza oncia per tauola. A i quali ben che nascono spessi, non fanno altro che tenerli netti; & poi hauendo racolto quel che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli anno raccolti, li pongono al sole per mezo giorno & li volgono due o tre volte, & dapoi li mettano ogni duoi mazzi attaccati, o sopra a trauerso vna pertica,come se fussero due staffe di sella, & in lunghi asciutti,& che i venti possano penetrare; lasciandoli cosi fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatti a posta (pure in simili luoghi) conciandoli in piedi, cioè, con le feste di sopra; percioche a questo modo non si maccano le spine per via alcuna. Et quando li vogliono portare a vendere in qualche città, o altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tondezza vno, o poco piu in torno ad vn bastone co i peccoli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla commodamente, come se fussero due secchie d'acqua.

Vinc. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado,& qual terreno egli gradisce,& poi come si semina, & da qual tempo.

Trattato del guado.

Gio. Bat. Ogni sorte di guado, gradisce piu il terrenno forte,& di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraro, o la prima di Marzo: Ma non vien bello nei terreni colturati,come fa ne gli altri paesi,doue lo seminano in quelli,che sono posati,& stati voti tre, o quattro anni,& per questo bisogna seminarlo nelle cottiche di trifo-

glio,che ſiano pratate per dui anni auanti,come medeſima mente vi ſi ſemina il lino,le quali non ſi rompano con l'aratro,eccetto quando ſi vuole ſeminare il guado.

Vinc.Lodate voi a letamare all'hora quel terreno innanzi che il ſi rompa con l'aratro per riuolgerlo ſotto?

Gio.Bat.Se al Febraro auanti è ſtato molto ben letamato qual prato, ſi può arare,& ſeminar quella cotica di guado; nondimeno chi li deſſe dell'altro letame buono, & freſco,tanto maggiormente venirebbe bello, & di piu bontà. Percioche com'egli per natura magriſce ſempre i terreni; coſi ſono pazzi coloro che non ſolamente lo ſeminano, ne i magri, poiche, ſempre vi vien poco,& cattiuo; ma ancora ſpargono la ſemenza in quelli, che non ſono a propoſito.

Vinc. Quanta ſemenza vi pare, che vi ſi dia a ragion di iugero?

Gio.Bat. Eſſendo ben'ordinato quel campo, ſe li puo dare ſino quarte ſei colme, come ſi coſtuma, di buona ſemenza; percioche, quanto piu naſcerà ſpeſſa, tanto piu vi ſi potrà laſciar delle gambe aſſai, ſe ſaranno morbide, o eſſendo magre, ſi potranno cauar le ſuperflue con la zappa.

Vinc. Quante volte vi pare che ſi debba zappare queſto guado?

Gio.Bat.Eſſendo erpicata la ſemenza fin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le ſue gambe haueranno produtte le foglie alte due, o tre dita, biſognarà zapparle la prima volta,& far'il medemo nella prima ſettimana d'Aprile,& anco piu preſto,& piu tardi ſecódo che'l tempo hauerà ſeruito intorno al piouere, o alla ſecchezza. Poi come ſaranno raccolte dopo i quindeci giorni di Maggio,ſi zapperanno la terza volta le medeſime gambe, o radici ſpogliate delle dette foglie;facendo quell'iſteſſo, come ſaranno raccolte nel meſe di Giugno, & poi di Luglio, di Agoſto,& di Settembre,di maniera che ſi come ſi raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque volte,coſi ſi zappano ancor di volta in volta ſubito che ſono raccolte; Il qual zappare ſi fa ſempre ſette volte,cioè queſte cinque, & le due prime innanzi che raccogliono le dette foglie per far'il guado.

Vinc.

Vinc. Che cose si serua di mano in mano, fin che si raccogliono queste herbe per ridurle in guado?

Gio.Bat L'Agricoltore ben prattico di questo, non tanto come vede che di tosco in tosco le foglie cominciano a colorire solamente attorno, & non in mezo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia con tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce; & le pone di volta in volta ne i casuoli; ma le porta all'ombra, accioche non siano danneggiate dal Sole, & poi le mette cosi fresche sotto alla pietra grande, la quale egli fa girar'in piede con vn cauallo nel vaso salegato poco piu largo del giro ch'ella fa nell'andar attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel vaso: ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo vscito da quelle foglie, si ritira nel luogo piu basso di mezo, il quale leuatolo ben fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, vi ritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte & dapoi le reduce in palle grosse d'oncie vinti, o vintiquattro l'vna; & fattole seccar'al sole, ouero nel forno quando sono cattiui tempi, le tien in solaro fin che innanzi al san. Martino le macina l'vltima volta, & poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quantità del guado, il quale come comincia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dell'acqua di mano in mano, secondo che di luogo in luogo lo va volgendo, & che'l vede esser temperatamente imbeuerato; perche si come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'abbrucia; & poi lo ritorno a mucchio non molto alto, ma lungo, & cosi non mãca a gittarlo da vn luogo all'altro ogni giorno, ouer vn giorno si, & l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, & dapoi lo muoue ancor'ogni quattro, o sei giorni, finche totalmente e ben fatto freddo. Et questo fa con gran diligentia; percioche quando mancasse, il guado si cuocerebbe insieme, & non varrebbe niente. Il quale, per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole, lo lascia ne' luoghi freschi, oue siano ben mattonati, fin che lo vende: onde quanto piu tempo vi sta ammucchiato tanto piu si affina, & diuien migliore.

Vinc. Che modo si tien a raccogliere tutta la semenza

che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite.

Gio.Bat.Poniamo che'l guado sia dui iugeri: il quale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di frumento, ma volendone lasciar per semenza, non passa la quarta, o quinta parte per raccoglier poi il Maggio o al Giugno seguēte, la quale com'e tagliata si porta nell'ara distesa al sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarlo al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado e molto necessario per tingere i panni neri, e d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il foco sacro, & le vlcere che uan serpendo per tutto il corpo.*

Vin.Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare in torno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare, per seminare, & raccogliere la roga, e pergolino per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

Trattato della roga & del pergolino.

Gio.Bat.Non solamente vero quel che dite; ma questi vengono in ogni terreno sano. E ben verò, che quanto più si troua esser buono, e nō forte, o nō molto leggiero, tāto più abōdano di anno in anno, fin che le radici sono cauate. Si semina il terreno con tanta semenza per iugero, quanto si fa col canape al principio di Marzo nelle colle ben letamate, e ben arate di quattro, o sei solchi, le quali lodo che più tosto siano vangate, che arate: ouero per maggior beneficio, criuellate: percioche, se ben' il criuellare porta più spesa, & piu tempo ad ordinarle, non dimeno (stando che questa e la perfettione del coltiuare) non si douerebbe restar a criuellar vn iugero o dui per lo grand'vtile, che ne segue. Et però seminata la semenza; & poi incorporata benissimo nel terreno con lerpice, & co i rastelli, non vi si fa altro che tenerla ben netta dalle cattiue herbe, fin che taglino al Settēbre tutti i rami produtti, ma raccoglier la semenza, & poi si coprano tutte le radici di gamba con due dite di terra, tolta ne i solchi maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che magiormente le radici s'ingrassino; onde vscendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre,

bre, & raccolta la lor femenza, si coprano le medesime gambe al San Martino al modo detto; Et questo istesso si fa di anno in anno fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

Vinc. Quanti anni si coprono questi toschi, o gambe, per cauarle poi in tante buone radici.

Gio. Bat. Vi son'alcuni pochi, che hauendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la femenza, & anco coperte le gābe al San Martino, & poi l'anno seguente fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, & raccoglier la femenza, cauano le radici, le quali, essendo prima fatte, seccar'al sole, & poi quando si vogliono macinare, seccate anco ne i forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza bona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauare assai vtile del lor terreno, non tanto non si contentano per anni quattro, & sei à raccogliere la femenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra: ma fanno questo medesimo ordine per anni otto, & dieci, & fin dodici; conoscendo per buona pratica, che quanto più tardano à cauare tali radici tanto maggior somma di pergolino raccogliono ad anno per anno, & anco sempre piu fino che non sarebbono quando le cauassero piu tosto.

Vinc. Da qual tempo si cauano queste radici?

Gio. Bat. Raccolte che sono l'vltimo anno le femenze al Settembre si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate; & coperte ogni anno con due dita di terra fin'a quel tempo, lequali, seccate al Sole, & ben nettate della terra, si portano poi (quando si vuole) ne i forni prima scaldati, & nettati: & come son ben seccate & ben macinate si criuella minutamente la poluere buona, & più fina delle guscie lequali macinati vn'altra volta si mescola questa poluere con quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & questa si chiama roza terzana, & tutta l'altra pergolino, la qual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto piu sono state le radici sotterrate.

Vinc. Quanto può valer la roza il migliaro, & parimente il pergolino?

Gio.

Gio.Bat.La roza si vende (per l'ordinario) scudi quaranta,& quarãtacinque il migliaro,& sessanta il bel pergolino.

Vinc.Quãti scudi credete voi che si possano cauare ogni anno sottosopra da vn iugero di buona terra?

Gio.Bat.Io nõ saprei determinare prezzo certo; percioche non pur'vn terreno (benche sia buono) sarà più atto a render maggior'vtile d'vn altro,ma ancora il cauar le radici,o più tosto,o più tardi, fa che se ne hà più o manco beneficio;Nondimeno considerando che solamente la semenza,che si caua di anno in anno, rende non minor, vtilità, di quel che farebbe ogni frumento,credo che si dourebbe cauar'in sei anni,non meno di scudi nonanta;di semenza, di roza,& di pergolino.

Vinc.Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa,& di grand'vtilità, per qual cagione non se ne semina in più paesi, che sarebbono atti à raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma,non ne seminano in quantità?

Gio.Bat Per due cose non si fà questo. L'vna,che si vede, che ogni paese hà certe inclinationi à far produr'i suoi terreni alcune rendite vtili,che gli altri non se ne dilettano;come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli,Triuisano,Padouano,Vicentino,Veronese,& Polesene: & nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime à parangone di loro. L'altra cosa è, che non se ne semina maggior quantità; percioche è molto difficile mãtener per lungo tempo quelli huomini che stanno presenti à macinar la roza, & pergolino,conciosia che quella poluere è tanto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmente nel naso di ciascuno in vn subito,che l'auuelena, & lo atterra finalmente in pochi anni. Et perciò non è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi,come si fà, poi che si hà d'hauer più cara la sanità del corpo con poco guadagno, che guadagnar assai con perder la salute & la vita.

Vinc. Lodate voi à seminar'vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

Gio.

Gio.Bat.Perche egli ſi troua più graſſo all'hora de gli altri terreni,gli Agricoltori prattici, vi ſeminano il frumento per dui,o tre anni per veniruene aſſai, & poi ſeminano alla primauera la ſemenza detta in altro ſito,accioche quel terreno diuēga graſſo,il quale ſi può dire che riposa, per quel tempo, che le radici non fann'altro che i rami della ſemenza che ſi raccoglie di anno in anno(come ho detto)& anco per le foglie,che vi cadono da quelli.

Vinc Come ſi ſemina, o ſi pianta il ruſo che comprano i tintori per tingere i panni,& i conciatori de' corami?

Del piantare & ordinare il ruſo.

Gio.Bat.Queſta herba non ſi ſemina per non far ſemenza di valore alcuno,ma ſi piantano i rami che hanno le radici, i quali per far che ne habbiano in copia, ſi prouanano,& ſi riuolgono ſotto terra di gamba in gamba a modo di chioccia,come vi diſsi che ſi prouanano i mori;onde alla primauera ſeguente,ſi cauano, & ſi piantano di ramo in ramo cō le radici, l'vn'appreſſo all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerſo,accioche nel creſcere di gamba in gamba ſi poſſano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe,o vanghe auāti il freddo, & poi aprirle fuori alla pri mauera.

Vinc.Che coſa vi ſi fà dapoi che queſte gambe ſono ſcoperte?

Gio.Bat Non vi ſi fà altro, fin che al principio d'Agoſto ſi troncano tutti i rami ben baſsi (eccetto quei che ſi prouanano per piantarli come ho detto) & ſecondo che ſi tagliano, ſi legano in tanti mazzi, come ſi poſſono tener'in mano, & poi ſi conducono nell'ara, & ſi tagliano minuti talmente,che niun ramo,o ramicello,& foglie nō ſiano più lunghi come è groſſo vn dito,o lūga vna oliua.Et fatto ben queſto,ſi ſpargono cosi ben tagliati al Sole, & ſi muouono più volte co i raſtelli ogni giorno fin che ſono ben ſeccati; & all'hora ſi porta ogni coſa co i ſacchi ne i granari, o altri luoghi, & votatili di mano in mano, laſciano cosi queſto Ruſo,fin che lo vendono.

Vinc.Quanto può valer egli à ragion del peſo,come ſempre ſi vende?

Gio.Bat. Eſſendo ben'ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano a marchetti dieci il peſo, che eſſendo piantato in lungo a propoſito, & ben coltiuato, non pur durain

raìn

ra in terra grã numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cauano senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

Vinc. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che'l renderebbe mãco vtile, di quel che si hà da loro.

Gio. Bat. Voi haureste ragione se questo fusse necessario. Ma perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quanto ne' mediocri, o ne' buoni, però in questo paese si semina solamẽte in quei più deboli, che forse non renderebbono vn ducato il iugero; onde considerando che non vi và altrimenti spesa d'acqua per adacquarlo, sempre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di quello, che non farebbe a ponerui ogni sorte di legume, o di biada, o di pastura, & che si ha subito il danaro, come è ordinato: vi si può piantar & alleuar anco delle viti, ne' fili per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene così con gl'altri arbori per le ombre loro.

Vinc. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo ruso.

Gio. Bat. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi, che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene di ben minuto innanzi che si colmino le gambe Vero è che per minor spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo: percioche, come fusse passato il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

Trattato della Maggiorana.

Vinc. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, la quale (per quanto io ho intẽso) rende grossa vtilità per la semenza, che si vende a i mercanti che la mandano in Fiandra, & in Germania?

Gio. Bat Io ne ho veduta di molto bella vicino a Milano; nondimeno se'l terreno non è a proposito, rende poco frutto; oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi soprauenga, o d'altro mal tempo quãdo fiorisce, si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba è posta

in sito

in sito buono,& che il tempo le prosperi,sappiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto vtile, quanto fa questa, atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come così chiamano la lor misura; ma perche vi vengono facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non è marauiglia se spesse volte vi falla, come fà. Et però hò per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre a quello di Milano.

Vinc. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

Gio. Bat. Non è dubbio, che'l ladino debbe esser piu à proposito di ogn'altro per esser molle, & senza pietre; però non si potrebbe fallare a seminar doue vengono i lini belli.

Vinc. Come si debbono ordinare'simili terreni,& quanta semenza vi và al iugero,& da qual tempo si semina.

Gio. Bat. essendo il terreno a proposito, bisogna romperlo con l'aratro innanzi il verno, accioche sia ben cotto dal gelo, & passato S Antonió ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo con letame vecchio minuto, & riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di questa semenza la pertica al principio di Marzo; cioè, quattro, ò cinque libre il iugero; la quale sia sparsa con altro tãta sabbia, accioche si comporta meglio. Non mancando però à rastellarla dẽtro benissimo, accioche vi resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe à vangare tali terreni doppo S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto)& non farli altro fin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più dico, chi criuellasse questi terreni vangati alti vn palmo innanzi che si spargesse la semẽza, lo farebbe con maggior'vtilità, per esser questa herba così gẽtile,& che rende tanto più semenza, quanto ch'è ben ordinata.

Vinc. Quali cose vi si fanno fin ch'è raccolta?

Gio. Bat. Non solamente bisogna zapparla, & ricalzarla di gamba in gamba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa si leuano le gambe superflue, & si ripiantino fin due insieme, doue sono troppo rare, le quali ricercano di star lõtane l'vna dall'altra gamba poco men d'vn palmo: percioche essendo fatte loro le cose (come ho detto) renderanno

deranno maggior copia di femenza, che non farebbono quando fussero più spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tem po in tempo la semenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secondo che si matura, & si vede ch'è secca; come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & romperle tra le mani, che essendo ben matura la semenza, saltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo criuellarla non solo, ma vanderla anco & dapoi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la semenza rimanga ben netta nel sedaccio, ribattẽdo però quel la bulla grossa che restarà nel criuello & riducẽdola in buo na semenza netta come sarà tutta l'altra.

Vinc. Quante libre di questa semenza debbe render'vn iu gero?

Gio. Bat. Ordinariamente, ne douerebbe dare cento, cento vinti, fin cento quaranta, & cento sessanta, laqual si vẽde in Milano sei & sette reali la libra. Oltra che si vende la bulla asciutta, per esser perfetta da mangiar poluerizata nelle mineftre, & altre cose per esser di buon odore.

Vinc. Sapete voi in che cosa se ne seruono quei popoli che la pagano così bene?

Gio. Bat. Per adesso non vel so dire; nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma più tosto per mangiarla poluerizata ne i loro cibi come facciamo anco noi il pepe, & la canella, & altre specierie; & massimamente perche essi non raccogliendo vino forse se ne seruono, nel le loro artificiate beuande, per esser questa semenza odorifera, & di sapore molto delicato.

Vinc. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio, oltra quel che si raccoglie da le oliue.

Del cauare oglio o dalla semẽza del lino.

Gio. Bat. Voi parimente sapete la gran quantità che ne cauiamo dalla semenza del lino, del quale non solamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai volte stà seco al pari di precio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi i quali ne comprano da noi in gran copia per bruciare & per mangiare quando l'hanno purgato dal cattiuo odore, ch'egli ha. *Onde fià le buone dotti che questo oglio hà essendo fatto senza*

acqua

acqua quanto più è vecchio, tanto più beuendolo tepido scaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite volte si è veduto. Et oltreche voi sapete la somma d'oglio che cauiamo da i vinacciuoli rastellati fuor de' graspi torchiati, il quale fa luce chiara. Sapete anco che alcuni buoni Agricoltori di qsto paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essendo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rēdono a gamba per gamba tanta copia di semenza al suo tēpo, che ciascuno se ne marauiglia, il quale fa dell'oglio assai perfetto, & chiaro da brusciare.

Del cauare oglio dalla semēza del l'vua.

Del cauare oglio della semēza delle dradelle.

Vinc. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

Gio.Bat. Se voi parlate delle rape, che noi māgiamo per più mesi; & che cauiamo alla fin di Nouembre, queste non danno semenza, eccetto se non sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia per il mese di Decembre, di Gēnaro, & di Febraro, ripiantandole poi di Marzo con le istesse foglie, accioche facciano la semenza di Maggio, la qual produce però poca somma d'oglio, a rispetto d'un'altra che si semina solamente pèr questo; & che non occorre a sterpar queste rape, e ponerle con le föglie nella sabbia con tanta fattura, accioche non gelino nella terra, come sarebbono le dette quando vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia, semina di quest'altra sorte di rape medesimamente di Luglio, non facēdo lor'altro, che zapparle al tempo, come si fanno le altre, le quali non solamente venirāno floride alla Primauera, ma faranno gran quantità di semenza al Maggio; onde raccogliendole mature, e macinandole prima alla pietra grande, doue si macinano quelle del lino, & d'altre sorti, si cauarà dal torcolo le sedici, & le diciotto libre per quarta, il quale oltra che farà bella luce, & sarà buon da mangiare per gente popolare, i estarà ancor bello, e granirà come quel di oliua.

Del cauare oglio dalla semēza del le rape.

Vinc. Che quantità di semenza si può raccoglier per iugero?

Gio.Bat. essendo seminata in buon terreno ben'ordinato, & ben zappato al suo tempo, ordinariamente può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di semenza netta, che sarebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fa mede-

ſimamente la gamba alta, & groſſa della forma loro, ma le foglie più ſtrette, le quali producono tanta ſemenza, che ogn'vn ſe ne marauiglia, dalla quale ſi caua gran quantità d'oglio buon da mãgiare, da bruſciare, da far ſapone, & da vngere le lane per far panni, come, ampiamente ne parla il Dottor Fiorauanti, il quale in Venetia dà tal ſemenza a chi vuole ſenza danari.

Del cauare l'oglio dalla ſemiZa del Fiorauãti.

Vinc. Da qual tempo ſi ſemina queſta ſemenza, & quanta ve ne vuole per iugero.

Gio.Bat. Eſſendo ben arato, ben letamato, & ben'ordinato il terreno; ſe ne ſparge vna libra per iugero nel meſe di Febraro, o di Marzo, meſcolata però cõ la ſabbia, accioche ſia meglio compartita, alla quale dapoi ch'è ben incorporata col'erpice, o co i raſtelli, non vi ſi fa altro che zapparla quando è nata, e poi quando è matura, raccoglierla di notte, ouero di mattina con la rugiada, & non d'altra hora del giorno, perche tutta ſi perderebbe nel cader' in terra. La quale, portata nell'ara, ſi batte, & ſi netta col criuello minuto, & col ſedacciò, & dapoi ſi fa l'oglio, il quale dato piu ſi tarda a torchiarlo, tanto minor quantità ſe ne raccoglie. Et però ſia quanto più toſto macinata beniſſimo con quell'acqua, che le conuiene, & poi torchiata ſtrettamente, come ſi oſſerua. *Et oltra che queſto oglio rende grande vtilità, come ſi vede, è perfetto ancora per ſanar coloro che patiſcono il mal di renelle & che orinono con difficultà.*

Del cauare l'oglio dalle noci.

Vinc. Benche trà noi non ſi facci oglio di noci, però mi ſarà caro che me ne parliate.

Gio.Bat. Gran pazzia ſarebbe la noſtra, ſe voleſsimo vſare l'oglio in copia di queſti arbori si grandi, come verrebbono maſsimamente in pochi anni ne i campi tuttatiua coltiuamo con grande induſtria, & che compriamo a cento, e ducento ſcudi il iugero: percioche ſe conſideriamo il gran danno che ſi haurebbe dalla loro cattiua ombra, dalla gran copia delle radici, & quello che ſi patirebbe nell'entrare che ſono in terra dalle genti quando cominciano a mangiar'i loro frutti ſin che gli hanno ricolti, non è dubbio che ſarebbe aſſai maggior'il danno, che non ſarebbe l'vtile, che ſi cauaſſe. E ben vero che io lodo piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne ſterili, ne i colli magri, & ne gli altri luochi deſerti, ma non mai ne i campi che

rendono

rendono buoni frumenti floridi prati, delicate vue, & altre fertili rendite; perche in vero non si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quãdo sono di buona sorte, & che i tempi non vi sono contrari. Il quale, per esser lucido, e perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre commodità.

Del cauare oglio da più arbori, & specialmente del faggio.

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalla semenza del mirasole, del sicomoro; dell'egheno, delle ghiãde di rouere, & d'altri arbori, ma perche vi sarei forse troppo lungo, dirouui solameute in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, il quale non solamente è perfetto da mãgiare, da far bella luce, & altre cose buone; ma ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da nõ credere. Et però i nostri montanari, che sono vicini a i Grisoni, & a gl'Illust. Conti di Lodrone & di Arco dourebbono raccoglier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, à cẽtinara di sacchi, per cauare poi il tanto oglio, come ella rende, con loro grande vtile, & beneficio anco di noi per esser tanto alti di pretio questi altri, che homai non vi si può viuere.

Vinc. Mi è piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione, a instantia d'vn mio caro amico; & però con vostra buona licentia andarò a montar'a cauallo; non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come sin'hora hauete fatto.

Gio. Bat. Verrete pur al piacer vostro, che sarò sempre apparecchiato a sodisfarui.

Il fine della ottaua giornata.

L'A NONA GIORNATA

AGGIVNTA NELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.

IVNTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande: salutatisi prima amoreuolmente l'vn'altro, secondo il costume loro; & numerato le quindeci hore che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde dopò alquāto, l'Auogadro guardando il Maggio disse Di quali cose hauete voi pensato. M. Vincēzo, che parliamo hoggi?

Vinc. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quando vi piacesse) mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser preposte diuersamente, se ben'hauessero dello strauagāte, com'anco venendo da voi, ho pensato di chiederui.

Gio Bat. Drizzate pur'il parlar vostro a quella via, che vi piace, che vi responderò, per quanto sarà in me, a quel che mi domandarete.

Che i buoi in Italia sono migliori per arare che gli altri animali

Vinc. Io comincierò dunque pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che coi caualli, o co i muli, ouer cō gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che à noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gli altri animali, percioche la prattica ci fa vedere che sono più forti, più destri, & più commodi

per

per coltiuar le tante diuersità dei terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne' colli, nelle valli, costiere, campagne, & piani. I quali, perche sono sterili, & fertili, leggieri & forti aspri & ladini, duri & soluti, crolli & fegatosi, humidi & cretosi: ghiarosi & ledosi, gessosi & sabbionosi, neri & bianchi, rossi & bigi, & d'altre sorti che sarebbono impossibili a raccontare: non è dubbio che noi non posiamo adoperare animali più a proposito di questi, per arargli bene. La onde, per non essere generalmente simili terreni nella Germania, & in altre prouincie di quei Climi prossimi, non è marauiglia se li arano quasi tutti i caualli, come quelli che ne hanno vna infinità; i quali sono talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi: Et questo auuiene perche essi hãno ancora grã copia di cãpagne spaciose le quali sono per natura più tosto di terreni leggieri, che d'altre sorti. Et però non è gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno: poiche sono cosi ricchi di terreni, che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come, per l'ordinario facciamo noi. Vero è che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar i nostri campi per qualche tempo; li possiamo ingrassare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa; cosa che non possono fare quei Settentrionali de' lor caualli, ne degli altri animali detti.

Vinc. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda; desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben'arare, de' quali (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto, quanto se ne può dire.

Alcune ragioni intorno al ben' arare.

Gio. Bat. Lasciãdo la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi, dico, che non solamente la terra vuol'esser minutamente aperta, & fondata benissimo con l'aratro: ma bisogna ancora che sia bene spianata, bẽ nettata, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben'vguale oltra che le pioggie & l'adacquare non la danneggiano nel condur i grassumi altroue; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. Et più dico, che, si come ritrouandosi ben'arata, si mescola la forte, con la soluta, la grassa con la magra, & ciascuna di esse col letame; cosi le semenze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando sono state ben rotte tutte le zolle grosse; &

che la terra è diuenuta ben trita minuzzata, & ridotta in poluere.E vero,che alcuni Antichi vogliono che non si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono & non riceuono i semi (cosa che facilmente poteua essere così ne i loro Climi) ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario,& specialmente quando non si trouano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapoi elle sopra a i grani sparsi, non è dubbio che giouano perfettamente al nascimento loro, perche spoluerandosi quei terreni subito(come fanno)nascono anco in vn subito tutti i grani che sono per nascere.Lodo bene che non si arino quegli altri,che sono troppo molli,poiche vengono talmente duri,che per più anni non riceuono semenze.Et questo non falla mai eccetto però, che si aiutano col darli tanta somma di letame,innanzi che si rõpano con l'aratro; che per la potentia di quello, producono alle volte il solito ricolto.La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi,per non lasciarli indurire in tal modo che diuengano poi aspri grandemente; ma ancora che gli aprono in tal tempo & con si buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importantia questo,che, si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur'assai;così arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati, ò che non sono posati almeno vn'mese doppo l'vna, & l'altra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche; o nuoce loro molto, o almeno gitta al vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri più tosto nel verno,che nella state: percioche questo per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti, quanto più si arano di verno, & di state,tanto maggiormente maturano,& s'ingrassano. Oltra che fondandole benissimo (come ho detto) & con l'aratro,& tagliandole minutamente;non solo si distruggono le herbe cattiue, & si riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cauate

con

con gli erpici, o co i rastelli, & abbruciate) ma ancora per il contrario quanto piu terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto piu ella resta mal cöltiuata.

Vinc. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare a campi che vanno seminati, il vecchio, o il nuouo.

Gio. Bat. Quantunque gli Antichi dicano, che a questi terreni si spargano piu tosto i letami vecchi ben marci, che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai piu herbe cattiue, che non fanno quelli: nondimeno perche i nuoui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'vtile che rendono ai frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica vediamo, che piu beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre & quattro di quello, che piu è vecchio. Percioche, si come questo, quanto piu tarda a spargerlo nella terra che và arata, tanto piu di tempo in tempo và perdendo il suo vigore; cosi quello quanto piu è sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tanto piu ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse quì il nostro nobile M. Aluisio Rodengo Agricoltore ecclente, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fosse possibile si douerebbe dar'alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto dall'animale, poiche in sua specie ha quella perfettione di beneficiarla, che ha di giouare all'huomo l'ouo della gallina quanto piu è nato fresco.

Che'l lettame, o sterco fresco è miglior del vecchio.

Vinc. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda & non ben marcia, come si troua quando è stata ammucchiata con lo sterco almen vn mese.

Gio. Bat. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, o dell'altro strame simile, non è dubbio che bisogna lasciarli in massa, o pila, non meno d'vn mese, accioche si marciscano bene. Ma si ha da sapere che quanto si tarda a spargerli & a sotterrarli, tanto piu lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

Vinc. Ho pur vdito alcuni, che fanno professione del-

l'Agricoltura, i quali dicono, che quando piu il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

La vtilità de l'ingrassare i campi, con la cascina pura, & accompagnata.

Gio. Bat. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi, che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi, c'habbiano bisogno dello sterco, come ha il nostro.

Vinc. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benche ordinariamente ci costa dui, & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

Gio. Bat. Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno, vene basterebbe ottanta, sin cento pesi al piu; io ho p certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono; cōciosia ch'ella sarebbe di minor spesa del letame, il quale in piu ville costa almeno cinque marcelli il carro; ma in alcune altre costa nō māco di otto; & ve ne vole p iugero almeno cinque carra, & vi dura poco piu di vn'anno. Perche non solamēte hauete da saper che la calcina rende piu frutto del letame, & che il secondo & terzo anno gioua piu a i campi del primo; ma cuoce anco talmente i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che non è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, o poco piu di calcina; doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte, non ve ne vuol meno di venti carreggi.

Vinc. Quai sono quei terreni, che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

Gio. Bat. Dandola a i cretosi, a i petrosi, a i ghiarosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di vinticinque libre alla sottile, ma finalmente sarebbe ancora vn gittar tale spesa al vento.

Vin. Mi piacerebbe saper'anco, se si può dar questa calcina a i terreni con minor spesa; da qual tempo si debba spargere, e i modi che si osseruano.

Gio. Bat. Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla

cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca,& habbia coperto talmente la faccia,che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca; ma ancora bisogna che gli sia seguitato dal bifolco che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro; & dapoi vi semini sopra il frumento, o altri grani, secondo che ha dissegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, o dalle ripe; essendo asciutta; facendo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, sin che l'hanno finita, lasciandola cosi tre, o quattro mesi, compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'vltima volta; & seminandolo subito che l'hanno arato,ouero innanzi volendo che l'aratro riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe a mescolarla con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade,perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & sarebbe anco maggior'vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & la mescolano al modo detto quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare,e di cuocersi in manco di dieci di La qual si sparge prima per lo campo,& poi arano innanzi,o dapoi che l'anno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouandosi hauer buoni letami di stalla, non pigliano piu che la metà della calcina per iugero,& poi mescolandola pur con essi a suolo sopra suolo,dieci,o dodici di innanzi al seminare, finisce di fumare cosi mescolata in poco piu di sei giorni; onde sparsa che l'hanno per lo campo,l'arano,& poi seminano di quello che piace loro.

L'ingrassar i campi col calcinaccio, di conciatori di corame cenere & cenerata di bugata.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per manco spesa comprano da i conciatori di corame, il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero, di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti

almeno

almeno per dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori comprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, per dare a i campi doue feminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che auanzano alle donne nel fare le lo ro bucate. La onde io fon sforzato a dire, che quelle genti auanzano tutte l'altre dello ftato di Milano in coltiuar'il lor paefe, che per natura ha dello fterile affai, come quello, che è pieno di vna infinità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grande induftria, fanno riufcire fertili, & abondanti di tutti i beni, fi come apertamente fi può vedere dalla bella e dota opera della nobiltà della Città di Como, defcritta in dui libri elegantiffimamente dal mio M. Thomafo Porcacchi; il quale, fi come è giudiciofo, & intendente; cofi per la bontà, & facilità de i fuoi nobili, & honorati coftumi è da me fingolarmente amato, & hauuto per caro; & dal mondo per le molte fue opere, homai è conofciuto, & honorato grandemente.

Vin. M. Thomafo è veramente, come dite, & per tale l'ho io conofciuto, quando per voftra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia infieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che hauete parlato di quefta cofi rara coltiuatione, vorrei faper'anco, perche quegli Agricoltori feminano ne i lini piu tofto il trifoglio, che il miglio?

Del feminar il trifoglio ne i lini.

Gio. Bat. Quefto non ho veduto fare ful Comafco, ma fi ben'appreffo alla Gonzaga fotto Milano, & fenza offefa alcuna del lino; percioche com'è diuenuto alto intorno a tre dita, vi feminano fopra il trifoglio, il quale vien tanto bello, che, cauato il lino maturo, lo trouano fi alto, che lo fegano poi innanzi fan Iacomo: di maniera, che quando fono per feminarui il frumento di Settembre, o d'Ottobre (ancor che fia diuenuto tanto alto, fpeffo, & netto d'ogni altra herba, che fi potrebbe tagliare per paftura) lo riuolgono prima fotto per graffume con l'aratro, & poi vi fi feminano fopra: Cofa che vien lodata da molti intendenti, per effere piu vtile il far'a quefto modo, che non è dopo il lino, feminarui il miglio, il quale, benche renda piu vtilità del trifoglio fegato, non dimeno immagrifce di tal forte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno feguente a pena la metà del frumento di quello che vi fa venire il trifoglio, ma ancora fente di quel-

la magrezza almeno per dui anni.

Vinc. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie; nondimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno a cio si debbe tenere.

Dell'abbrucciare i pagliucci non tagliati.

Gio.Bat. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto a gli animali, che le abbrusciano, & specialmente quelle che si trouano sporche di piu herbe saluatiche; percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbruciano anco talmente le dette herbe cattiue, che con esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisognà far questo officio quando l'aere è quieto; accioche la cenere non fusse portata altroue da i venti grandi, o che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi; accèndendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura, & massimamente quando è nuuolo, & che si può sperare qualche pioggia percioche, soprauenendo dopo che fussero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giouar'a i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

Vinc. Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben'i grani per ricordarmi anco che mi deste il secondo giorno alcuni modi pertinenti al far nascer ben'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto con l'aratro: perche douerebbono nascer piu facilmente per nõ esser cosi percossi del calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

Del far nascere bene i migli.

Gio.Bat. Mi dispiace che non vi dicessi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; attesoche la prattica mi fa vedere che essi nascono sicuramente a seminarli dopò ch'è sparrito il Sole, & volgerli il dì seguente con l'aratro piu per tempo che si può. I quali, per esser humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, & dapoi calcati con l'erpichetta ben pesante, per due, o tre mattine seguenti; non è dubbio che non facciano primamente le radici, e che non spuntino poi con facilità; percioche sono di tal natura che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse

sopra,

sopra,non che la terra cosi ben calcata,la quale(come dissi quanto piu è soppressata,tanto manco son offesi quei grani dell'eccessiuo calor del sole.

Vinc. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci douerebbe esser anco qualche via per far nascer'all'hora delle altre semenze.

Del far nascere piu semenze nel gran caldo.

Gio.Bat.Fu sempre l'arte talmente amata da gli huomini ingegnosi,che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura ha mancato,o manca.Ho voluto dir queste poche parole;perche non è dubbio che l'huomo giudicioso, può far con l'artificio nascer'ogni semenza al tempo de' gran caldi,nè vasi piccioli,& grandi al modo che vi dirò, nondimeno io lodo che facciano solamente nascer quelle che vanno trapiantate & massimamente stà ben'a seminare le semenze di mori, poiche queste nascono con maggior difficultà,di quel che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semenze nel terreno buono, ben netto, & ben minuto, il quale sia posto (per piu commodità del seminare qualche somma)in vn'vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte non piu d'vn palmo, & che sia largo & lungo quanto sono le carriuole,che si tengono sotto alle lettiere, per dormirui dentro;accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada,e come la mattina il Sole comincia a puntare molto,tirarlo all'ombra;& come la sera comincia a spirare,ritornarlo alla rugiada.Et questo si può far di Maggio, & d'altri mesi caldi,& anco ne gli altri vasi mezani, e piccioli,per portarli dentro,& fuori a braccio.Auuertendo però sempre,innanzi che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore;& come sono alquanto asciutte all'ombra,icorporarle nella terra benissimo col rastro,o rastello,bagnandole con la scopetta,quando hauessero sete,e tenendole anco ben monde dalle herbe che soprauenissero.Non mancando poi di ripiantar alla primauera,per Luna nuoua,tutte le piante d'herbe,o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle piu di vinti volte sito; & ritrouandosi in buona terra,cresceranno con facilità.

Vinc.

Vinc.Come si poterrebbono far in poluere tutte le zolle grosse,le quali sono alcune volte fatte tanto dure dalla grã secchezza,che il tempo passa del seminare?

Gio.Bat.Io non consiglierò mai alcun'huomo, che possa adacquare i campi copiosi di queste zolle dure,chegli adacqui;per disfarle, percioche vi sarebbe assai maggior danno,che beneficio;mà li dirò bene che pigli delle mazze lunghe vn braccio , & non piu grosse d'vna gamba d'huomo commune appresso al piede con lequali (essendo prima ben cerchiate di ferro attorno a i capi, & inastate nel mezo com'è grossa vn'asta di zagaglia lunga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle con quei capi cerchiati percioche a questo modo egli le manderà tutte in poluere, & con facilità.

Le facilità del rompere le Zolle grosse.

Vinc.Poscia che mi hauete facilitato questa cosa,che mi pareua difficile,ardisco di pregarui d'vn altra, che'è tenuta impossibile, cioè , che mi diciate qualche via per far dileguar le neui,quando massimamente sono state sopra le biade piu di trenta giorni,& che finalmente le distruggono come vidi pochi anni sono.

Gio.Bat.Quantunque si dica per prouerbio , che la neue per quindeci,o vinti dì è madre alle biade,& come giunge a i trenta diuiene matrigna;& poi come passa le dà al sicuro la mala tigna. Nondimeno dico che non solamente si può scacciare col farle andar adosso l'acqua (quando però quei terreni non siano maligni,o troppo forti, & romperla di mano in mano co i retaboli co i restelli,& con altri stromenti simili,fin che fusse dileguata,ma che chi non hauesse acqua,può erpicarla benissimo di giorno in giorno innanzi che'l Sole sia alto;percioch'essendo rotta l'aggiacciata crosta, egli col suo calore , piu facilmente la scaccierà ouero quando sia nuuol, ella si dileguerà per lo tempo dolce ; o per la pioggia:ouero finalmente per li venti.

Del scacciar le neui che rouina no le biade.

Vinc.Se io dicessi queste cose a' miei massari,mi responderebbono,che nello scacciarla con l'acqua,si daneggiarebbono le biade, & i terreni , & che nell'erpicarla tante volte,vi sarebbe di molta fatica,& spesa .

Gio.Bat.Quanto al danno dell'acqua,questo sarebbe poco a rispetto del gran beneficio che si farebbe a quelle biade, & quanto alla fatica & spesa dell'erpicarla, non è dubbio

bio

bio che sempre fu buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

Vinc.Certamente questo ricordo e talmente buono,che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

Che i campi con l'aiuto di Dio non tempestano.

Gio.Bat.Quantunque mi domandiate cosa,che non è in potestà del l'huomo; niëtedimeno mi par di dirui quel che fa ogni anno il nostro buon Curato.Il qual già quindeci anni,non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville,il giorno di San Marco;per la qual benedittione, & per le Letanie cantate da tutto il populo, mai luogo nostro nõ hà patito danno alcuno dalla tempesta,doue per innanzi ella ci daua di gran percosse.

Vinc.Perche io non ho mai veduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate,d'onde questo Reuerendo l'hà cauata.

Gio.Bat.Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo,hà per molto caro il Sacerdotale,il quale hà vna rubrica circa ciò, che dice cosi.In festo sancti Marci, Sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce,& cereis,paratus cum superpelliceo,& stola incipit Lintaniam,qua finita, dicit.Kyrie eleison Christe eleison.Kyrie eleison Pater noster & Aue Maria.Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatem tuam quęsumus omnipotens Deus, vt has primitias creaturæ, quas aeris & pluuiæ temperamento nutrire dignatus es,bene†dictionis tuæ imbre perfundas,& tribuas populo tuo de tuis munerib.tibi gratias agere, vt a sterilitate terræ esurientium anima bonis fluentibus reples, vt egenus & pauper laudent nomen gloriæ tuæ. Per Christum dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni,qui molē terrę ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis corporis quę sustenationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est,respectu tuæ clementiæ prospicias,& aeris temperiem

riem moderare digneris, vt resecato atque absorto omniũ tribulorum spinarumque squallore efficias : fruges fœcundas,& ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem totũ donorum fructum gratiarum actione percipientes; debitas atque acceptas nomni tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te domine petimus ac rogamus, vt hos Fructus seminũ, frugum frumenti, siliginis , hordei, auenę, ac aliorum cuiuscunque generis existant; tuis oculis hilarique vultu respicere digneris, sicut testatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti, dicens. Dic filijs Israel, cum ingressi fuerint terram promissionis, quam ei daturus sum, vt primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges; ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ super nos,& hos fructus ad bene † dicendum proferendæ concedas; vt non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis detruncet, nec aeris serenitas exurgat: non inundatio pluuialis exterminet, sed incolumes superabundantes propter vsus hominum ad plenissima maturitatem perducere digneris. Per Christum dominum nostrum. Amen. Oremus.

Domine sanctæ pater omnipotens æterne Deus, mitte Spiritum sanctum tuum cum Angelis,& Arhangelis tuis;& cum eis omnes sanctos & electos tuos, vt defendat segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, vt magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum dominum nostrum. Amen.

Tunc sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa † tris, & Fi † lij, & Spiritus † sancti descendat, & maneat super has fruges, Amen.

Vinc. Resto molto sodisfatto di questa santa vsanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempesta, ò che la mandano; per le quali non e marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false diuotioni insegnate de diuersi vagabondi, che alle buone che osserua la catolica Chiesa Romana; laquale

non

non può errare, per esser gouernata sempre dalla santissima Trinità.

Gio.Bat Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano ha talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi: ma specialmente ancora la festa commandata non balla, non giuoca a cosa alcuna di peccato, ne manco lauora, ò carreggia per qual si voglia cosa vtile, ò per seruire ad altri. Facendoli constare, che le auuersità (per l'ordinario) vēgono per li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti, che faceua il S.Iddio al popolo d'Israel', che s'egli osseruaua i suoi commandamenti, gli haurebbe dato abondāza di frumento, di vino, & d'oglio con altre cose necessarie: & facendo altramente l'haurebbe flagellato cō diuerse maniere di castighi, come faceua.

Vinc. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che si come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innāzi che si seminano le biade, cosi (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbono ammazzarli quando le mangiano nel tempo che non fa gran freddo.

Gio.Bat. Si vede chiaramente; che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiono ad altri impossibili ne l'Agricoltura, pur ch'egli voglia considerare il principio, il mezo, & il fine della materia, che vi rappresenta. Et però, qual'è colui cosi rozo che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, o nel tramontare il Sole non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superfice? come molte volte in quel medesimo campo muoue anco le foglie? Onde non è cosa difficile, che all'hora nō lo possa scoprire col badile, & ammazzarle. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno che miri ogni giorno il danno che egli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci prouegga mai al modo detto.

Come si possono ammazzare i vermi mentre che rodono le biade.

Vinc. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche via p asciugare i paludi, che non sono circondati da'monti, o da'colli, o da'siti più alti della superficie loro; percioche a questi non bisogna

gna penfare , non che difegnare .

Gio. Bat. Si come voi dite,farebbe impofsibile a far vfci re le acque che giacciano fra i monti, e i colli , eccetto fe non fuffero fcarpelati,o vi foffero fatti gli sboccatori fotto i piedi(cofa c'hauerebbe molto del difficile) cofi fareb be anco ne i piani,quando non fi trouaffe qualche poca, o gran caduta;come al prefente fi vede c'hanno fatto i noftri Illuftrifs. Signori nella palude grande del Moncelefe , la qual'è forfe ftata fempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'vfcita alla Battaglia,fotto el fiume della brenta,& della ftrada maeftra , che vanno di compagnia verfo Padoua.Onde paffando quefte acque con gran caduta verfo Oriente, fi caua da quei ritratti gran copia di frumenti,& d'altri ricolti. Ma perche vi fono pur'affai paludi profsimi alla Marina de' noftri Illuftrifsimi Signori, & del Duca di Ferrara,che inondano vna infinità di campi, perche non vi fono vie alcune da dar loro efsito; non vi farebbe altro foccorfo,fuor che doue andaffero le acque baffamente,far loro de' fofsi affai quali fuffero talmente larghi, & alti,che fi poteffe con quella fomma di terra cauata , inalzar quei pezzi quadrati di lunghezza , come farebbe. 25. cauezzi fin'a trenta , & di larghezza poco di piu ; perche quanto piu fi trouaffero quefti campi di poco quadro,e co' fofsi larghi,e ben fondati, non folamente fi alzarebbono maggiormente con quella terra cauata ; ma ancora le acque piouane , o maritime , o d'altre forti , fi gouernerebbono facilmente tutte in quei fofsi, fenza inondare altramente i campi.

Dell'afciugare alcuni paludi alquãto difficili, ma nõ difperati.

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo vn ponte, accioche poteffero paffare dall'vno all'altro gli huomini con gli animali , co i carri , & con altri ftromenti che vi bifognaffero per coltiuarli. Oltra che vorrebbono effer bẽ fornite tutte quelle ripe di falici, di onizzi , & d'altri arbori, che vengono belli in fimili fiti , & mafsimamente quando fuffero di terreno leggiero , ò di fabbia , come ordinariamente fono;Et quefto dico, perche quando fi mancaffe di piantarui fimili arbori,non è dubbio che le ripe caderebbono, e fpianarebbono quei fofsi.

Vinc. Veramente che io confento a quefto che dite:conciofia che l'ho per fermo, che di tẽpo in tempo fi leuereb-

bono ogni hora piu questi siti; percioche quanto piu si curassero, & si fondassero i fosi, & si conducessero quelle curature sopra, tanto piu è cosa certa, che non pur l'acque o maritime, o d'altre sorti, che venissero in quei fosi, vi ridurebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre tendono a conduruene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

Gio. Bat. Oltra che sono buoni questi nostri discorsi, vi vorrebbe ancor'vn fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto piu largo de i detti, che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso, percioche si curarebbe tanta terra, che farebbe vn'argine di fuori via cosi grande, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, la quale si potesse serrare con vna chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, ò di legno di rouere, ò di castagna, & dalle catene (come in piu luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne i tempi de i Sirocchi, ò d'altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono altre acque, eccetto che le piouane, le quali capite da i fosi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo vaso maestro verso la marina, o verso i laghi, o ad altri siti bassi.

Vinc. Quando questi siti, si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

Gio. Bat. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, o pioggie, si appartano per sempre, o almeno fin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, o d'altri grani, secondo che piu aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fa tanto numero di fenili con le stalle sotto, & co i portichi dinanzi, quanta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, & albergar le vacche, o altri animali, che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi si accommodano le

habi-

habitationi per gli huomini, che attendono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si compartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna case, & fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volontieri.

Vinc. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata, solamente dalle acque piouane, che non possono vscir fuori degli argini fatti, accioche le altre o di mare, ò d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliata da sanare.

Gio. Bat. Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empiesser di onizzi, & si piantassero lontani l'vn da l'altro vn braccio per quadro; percioche non solamente v'entrarebbono quattordeci mila quattrocento per iugero, ma ancora quanto piu vi stessero, tanto piu alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & piu per le radici che accrescerebbono sempre in grandezza sotto terra [co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredeci, & le quatordici mila fascine lunghe di due braccia l'vna, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti a questo modo, vi si potrebbe far de i fossi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal piu alto luogo, & andassero drittamente al piu basso, o fondarli quanto piu si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non piu di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, o vallati, piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi degli altri onizzi spessi, come ho detto di sopra, o seminandoui delle quercie; ouero fa-

cendoui de i prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Non mancando però di curare poi i detti fossi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si sarebbono maggiormente capaci per riceuer le acque, che vi venissero adosso si alzarebbono, & s'ingorgherebbono sempre piu questi campi fatti a prati, ouer'a boschi.

Vinc. Sapreste mai qualche rimedio buono per estinguer'vn'acqua non troppo grande, che risorgesse in vna parte d'vn campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancora il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare?

Ad estinguere vn'acqua risorgēte.

Gio. Bat. Non essendoui via alcuna per dar'esito a simili acque, altro non so, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto, non facendoui altro, che mandarle sopra delle altre acque correnti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate a pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

Vin. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi all'autunno; percioche molti paesi d'Italia, & forse tutti non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto piu ritrouano i terreni grassi, anzi la ritirano dall'ordinario piu tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & piu ancora a i grassi, & a i magri non passiamo quattro, percioche vediamo che questi per la lor debolezza, non hanno forza di portarne piu, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

Del dar piu semenza a i cāpi grassi, che a i magri.

Gio. Bat. Per lunga esperientia si vede, che i terreni grassi ben coltiuati, figliuola sempre maggior copia di spiche piu lunghe, e piu piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodare non solo quanto voi dite che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade a i campi grassi dell'ordinario, che si fa a i mediocri, & a i magri di piu: dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fa a

questi

questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuole, come fanno sempre, e non si auanzarebbon quelle due quarte o piu di semenza, che non si spargono p iugero.

Vinc. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

Gio. Bat. Quantunque questa cosa paia a molti di tanta marauiglia, nondimeno a gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differentia (quanto alla vtilità) nel seminar in vn medesimo tempo dui iugeri vicini e di vn'istesso terreno fertili; dando al primo sette quarte di frumento, e del medesimo darne al secondo solamente cinque percioche, si come il primo non può figliuolare se non poche gambe, per rispetto che vi è nata molta semenza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza, per nodrirli fin'al fine; cosi questo secondo iugero, perche ve ne sono nati manco, figliuolarà talmente con la potentia della sua fertilità, che aggiungerà a quel numero di gambe: che non hà potuto far nel nascere, le quali saranno piu grosse, piu lunghe di spiche, e di piu bei grani, poiche egli sgorga solamente tanto quanto è la sua forza; e quell'altro primo, perche vi sono nati spessi i grani, nõ pure produrrà minori spiche; ma ancora farà talmente sottili le gambe, che per ogni poco di vento, o di pioggia andaranno a terra. La onde possiamo concludere, che ogni Agricoltoré, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose, che la lunga prattica gli hà mostrato piu vtili: Nõ è dubbio alcuno, che questa sola è vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra, secondo che si trouano i climi suoi.

Vinc. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

Del far nascer tosto i meloni, le Pepone, & le Zucche.

Gio. Bat. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, o locchо) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in vn canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quantità delle dette semenze, che si disegna di far nascere: ponendoui altro tanto bullaccio, & dapoi altre tante semenze; facendo cosi di suolo, in suolo, sinch'è pieno. Ilquale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, e che'l calore resta alquanto tepido; subito

ſia chiuſa la bocca beniſsimo, & vi ſi laſci coſi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, ſi trouano nate le ſemenze, le quali ſi piãtano nelle buche col detto bullaccio poſto prima in fundo, meſcolato però alquanto di terra ben graſſa; ſenza porui più di quattro, ò cinque piante per bucco.

Vinc. Mai non ho vdito lodar tanto queſto bullaccio, quanto fate voi in queſto, & nel far'vſcire in poco tempo le viti al far dell'vua.

Lode del bullaccio.

Gio.Bat Certamente ſe noi Breſciani non faceſsimo immarcire queſto bullaccio all'autunno per darlo ſopra i prati (come faciamo) & lo teneſsimo ſeparato in qualche luogo allo ſcoperto fin che fuſſe ben'immarcito di dui anni, non ſolamente ce ne ſeruireſsimo nelle dette ſemenze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori, che ſono attorno a i pezzi di terre (quando haueſſero maſsimamente le radici di dui anni) & nel farla aſcender tanto ſopra a i grandi, quanto a i mezani, ò piccioli, poiche ſi cauerebbono tãte vue ſenza impedimẽ to di quei cãpi, che rẽderebbono vn notabiliſsimo augumento di vino; oltra che ſi terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi ſi potrebbe ſeminar bene ſin'a canto a i foſsi ogni ſorte di grano, & non laſciarle accupar dalle ſpine, & da altre radici naſcenti, ò dalle herbe ſaluatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non ſi curano di coltiuarle ne per vtilità che ne cauarrebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

Vinc. Poiche ſicte entrato a parlar di viti, mi ſarebbe caro, che mi diceſte il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le ſotterrano per tutto Ottobre, ouer ſin'al San Martino.

Del ſotterrare le viti, che facilmẽte gelano.

Gio.B. Queſto modo di ſotterrare, non ſi fa ſe non a quel le viti, che ſi trouano ne i ſiti baſsi, & molto ſcoperti alla tramontana, la quale percuote talmente di continuo, che ſopravenendo il gran freddo; facilmente gelano da la cima ſin'alle radici; di maniera che gelando, biſogna che ſiano troncate tanto quanto ſi veggono ſopra terra; & raccolte per abbruciarle; aſpettando poi che ributino al piede de gli altri magliuoli, per produr dell'vua l'anno ſeguente. La onde non ſolamente non fallano quegli Agricoltori che le ſotter-

sotterrano bencernite, & bē potate innanzi al verno; ma ancora,quantunque non gelassero se non più che rare volte (essendo solite ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a non coprirle di terra, percioche, non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori,che le sostentano,& piegate sopra terra con destrezza, e dapoi coperte come ho detto:non è dubbio che le assicurano che non gelano,come fanno le altre, che sono percosse dalle acque,dalle neui, e da i freddi; ma per esser state ben'ordinate nel potarle,si accommodano parimente in poco tempo a gli arbori,& si legano facilmente,& con vantaggio,secondo le vsanze di quegli Agricoltori.

Vinc.Stando questi benefici,che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterrino ogn'anno;percioche se ben non vi fosse altro,che'l cōmodo del potarle in simil tempo per esserui poco da fare, ciascuno non donerebbe tardare sin alla Primauera.

Gio.Bat. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vsanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori,che fanno infiniti paesi & anco i proprij loro vicini.

Vinc.Mi hauete ricordato della buona vsanza de resi così belli, che si bianchеggiano solamente in quella patria a decene di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona,per esser cosa molto rara, & molto polita.Et perche io sò che le gentildonne di questa Città, ne bianchеggiano pur assai; mi sarà gratissimo che mi diciate i modi,che si osseruano.

Come si biancheggianoi resi.

Gio.Bat. La mia consorte con le donzelle, & con le seruitrici,ne ordinano buona somma cō piacere;facendo primamente la liscia piu forte,che possono,per metterui dentro le accie,& poi leuate fuori il secondo giorno, le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta.Et questo fanno alternatamente per quindeci giorni, cioè vn dì sì,& l'altro nò.Et come sono diuenute ben molle,vi fanno vn'altra bucata;e nel metterle nel uaso di legno, detto da noi il solio,e da altri mastello,ò bigōzo, vi taliano del sapone di mano in mano, secōdo che le pongono dentro di suolo in suolo,e poi il dì seguente,le scuotono di accia in accia,e le

distendono sopra le assi bē nette al Sole, & la sera le ritor nano nell'istessa liscia ben chiara,& con l'istesso sapone, facendo quest'ordine di giorno in giorno,fin che le accie sian diuenute a quella perfettione di bianchezza,che conuiene simil a resi bianchissimi. Non si debbe però mancar di lasciare la accie sopra le tauole (fuor che quanto si scuotono con le braccia) e di far loro ogni dì la bucata perfetta fin al fine.Et oltra che sapete, che sendo i resi ben lustri e molto sottili,si vendono a mercanti,che li portano in diuer si paesi,i trenta, & quarāta soldi de nostri l'oncia (come in uero ve ne sono alcuni di tāta bellezza,e di tanta sottigliezza,che trapassano la seta, poiche stāno al pari de capelli di dōna sottilissimi) sapete ancora che se ne spende in questa città gran quantità nel fare tanta diuersità si opere a car telle, che solamente i mercanti di Spagna ne leuano a migliara di scudi;il che è grossa vtilità,perche vi lauorano dētro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior età,lequali guadagnano i tre, i quattro,e i cinque soldi de nostri il giorno,& anco più le ben prattiche.Et però non è marauiglia,se questi resi sono in tanta riputatione che homai non vi sono, se non pochissimi, che facciano lauorare cō seta camiscie,& altri panni sottili di tela,ò di ren so;percioche vedono,che le opere fatte di refe,son più durabili,e più uaghe,che quelle di seta,laquale per isperienza fa vedere, che non pur perde il colore come è posta in liscia,o bucata,ma ancora in poco tempo và in niente;cosa che non occorre al refe biancheggiato,ancor che sia lisciato;& fatto lustro al paro della seta. E ben vero,ch'io vi ricordo il modo, che vi dissi il secondo giorno nel trattato de lini,che se l'osseruarete, farete anco più facilmente biāchi i resi.

Vinc.Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente, mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine,ui prego, che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

Trattato del piantare il Zaffarano.

Gio.B.A piantare le sue cipollette,si vanga il terreno posto all'aprico,e non troppo magro,ne troppo grasso,e si piātano al principio di Settembre,lontane l'vna dall'altra quattro dita,& si raccogliono i fiori aperti nell' Ottobre ogni mattina,e sera,fin che fioriscono;i quali,scielti,prima dalle

foglie,

foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffrano si conserui. Et lasciate quelle cipollette cosi, si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate; & si cauano al Marzo, dapoi che hauranno prodotti i fiori per tre anni; le quali, fatte seccar'al Sole, e conseruate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & modo detto. Et questo si fa perche queste cipollette figliuolano tanto di anno in anno che quando nō si cauassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

Vinc. Quanta vtilità di zaffrano si puo cauare a ragion di iugero?

Gio. Bat. Considerando che'l Breciano val più di ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, e ben coltiuato, non si douerebbe cauare meno di quindeci, e uenti ducati il iugero. Et questo basta, poi c'habbiam ragionato assai, Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quanto vi sij grato

Vinc. Et io non fallerò á uenire, per ritrouarui ogn'hora più cortese.

Il fine della nona giornata.

LA

L'A DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.

MONTATO che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gioan Battista Auogadro, vn de i suoi seruitori lo condusse nella grotticella doue egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigalie di pietra, che vi erano per ornamento. Onde vedendo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle piu importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di familia, che si diletti di essa. Et però cominciando, dico, che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior'è quell'altro, che si mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de'lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi vene sono pur' assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

Vinc. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose gioue-

giouevoli, mi sarà di gran contento se mi scoprirete tali inganni.

Gio.Bat Quantunque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari, per l'ordinario sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nõdimeno replico quello, che fà il perfido massaro, il quale non resta di promettere il medesimo diuisando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben farà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & nõ darli piu di quattro quarte di semenza per iugero; il patrone, pensando di raccoglier le nouanta, & cento some di biada (come gli daua il massaro passato) a pena ne raccoglie sessanta. Onde per non conoscer che quel danno prouiene da i tanti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamentarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficientemẽte spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

Danno del patrone, & nõ del massaro.

Vinc. Non è d'hauer compassione a simili huomini, percioche dourebbono aprire gli occhi ma si bene quãdo occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

Gio.Bat. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, che non possono stare appresso de' patroni se nõ poco tempo? I quali, auenga che non dicano palesemente dopò S. Martino, di volersi partir l'anno seguente, tuttauia mostrano la loro intentione quãdo ordinano le viti al Genaro, o al Febraro; percioche non le conciano secõdo il solito; ma scaluando gli oppij, o altri arbori, li tagliano, che alle volte nõ vi restano rami per rampare nuoui palmiti, che vanno tirati l'anno seguẽte. Et questo fanno per hauere vn poco più legna non hauendo discretione al tanto danno, che patisce il pouero vignale. Senza che per il contrario, nõ castrano le viti, nè vi fanno speroni, che vi vorrebbono per produr nuoui maderi, per far dell'vua l'anno seguente, anzi che vi lasciano il doppio legname; accioche producano per quell'anno frutto assai, non curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da produrne poca somma.

Danno del patrone con vtile del massaro.

Vinc. Tanto più sono ciechi quei patroni, quanto, che

commen-

commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di vua piu del solito; non s'aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

Danno del patrone con vtile del massaro.

Gio.Bat. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso dei patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponendole abondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze dei letami. Onde se quei patroni considerassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco valore, e che vi conuerrà comprar dell' altra paglia, o strame per far letto a quelli dei nuoui massari, non comporterebbono vn tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & non porre mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buono di quel che dicono; che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nuouo, per esser questa cosa simile all' altre lor sofistarie: come auiene quando pongono le lasagne in piu piatti, & non hauendo formagio, per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel ch'era nel vero letame, che per mescolarui quest'altro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non già tanta vtilità, quant'è la valuta di tal paglia, o altro strame decipati vanamente.

Vinc. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

Danno grãde del patrone con vtile del massaro.

Gio.Bat. Non è da tacere vn'altro danno grande, il quale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a condur quelle paglie, ò altri strami comprati per li patroni a lire cinque più volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo quei massari che costano a loro solamente la codutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche

che in tutto non dicano il vero) & ne costa vn niente a rispetto di quel, che costa a i patroni. Et tanto piu possono dir questo, quanto che lo pongono nelle seminate che zappano, & che (per l'ordinario) hann'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni:considerassero, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamente di tre some vna) li viene piu d'vn ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che non loderebbono quei massari di questa astutia; ma diuenirebbono diligenti, non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rende sempre assai mãco vtile, di quello, che è il costo. Per tanto ciascun patrone dourebbe far curar almeno due volte le stalle ogni settimana, & specialmente quando gli animali vi stanno tutto il giorno con la notte; attesoche starebbono più netti, & si spenderebbe manco paglia, o altro strame. Et tanto più si dourebbe osseruare questo buon ordine, quando che quegli strami non sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami, si per riposare sopra, come anco perche ci marcirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramente ingrassa i campi. Ma seguendo gl'ingãni fatti a i patroni, dico che alcuni massari danneggiano quando mietono le biade; percioche pattuiscono co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano vna persona, & due, che raccogliano le spiche che cadono in terra, & che a posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio & piu ancora. Et benche questo sia piu danno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno il pare poco costo, poi che la meta di quel danno è anco del patrone.

Danno, del patrone, e in parte del maßaro.

Vinc Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le vue, danno a sacco a i lauoratori ogni cosa per non pagarli a danari, per esser il danno commune col patrone.

Gio.Bat Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati a carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto e più giorni con due, o piu carrette, e traine; percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Sãta Lu-

Danno del patrone, & in parte del maßaro.

ta Lucia fin'al Natale(per esser i più curti di tutto l'anno)ma ancora cominciano a lauorar dopò terza, & si partono subito ch'è passato vespero. Et però i patroni dourebbon'obligarli á far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache(arando a quel tempo) maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano così, rompendoli al Gennaro, o al Febraro (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

Vinc. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, che son'vtili all'vna, & all'altra parte: & lasciar quelli che solamente tendono a beneficio loro, & a danno de' massari.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

Gio. Bat. Vn'altro inganno voglioui parimente dire, che fanno molti massari a i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innãzi che vi si seminino i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) così nõ solo patiscono detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei tempi, ma restano etiãdio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

Vinc. Questa è ben'una garbinella da pochissimi conosciuta. Auenga che farebbono meglio tai massari a spender di piu nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono cosi ne i migli, come ne i frumenti.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

Gio. Bat. Medesimamente dãneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmi, producono manco vua, & il vino, non così buono, che con difficultà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, o cinque volte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo fin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancor'il vino sarebbe sempre migliore, & si cõseruarebbe piu facilmente.

Vinc. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormente alle seminate; & si anco perche si raccoglie piu quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Gio.

Gio.Bat.Parimente danneggiano i negligēti massari i lor patroni,& se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, a seminar i grani,a segar i prati,a tagliar le biade, a sterpar i lini,a zappar i migli,& a far altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli;percioche(come ho anco detto) non si può pensar il danno, che piu volte segue, per tardare da vn tempo all'altro, & da vn sol giorno all'altro.

Danno del patrone, & del massaro.

Vinc.Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Gio.Bat.Vn sol ricordo importātissimo dico ancora,che mai i patroni non si fidino de' lor massari (& massimamēte quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa rēder vtilità a loro. Et però tanto più andaranno ben le cose de' patroni, quādo ch'essi con diligentia intenderanno,& vederanno i casi loro.

Che mai i patroni non credono a' i massari se nō sono più che da bene.

Vinc. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno auenturati coloro che lo metteranno alla pratica.

Gio.Bat. Dopò che habbiamo detto à bastanza de' massari,è bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna,se prima non vede esser più l'vtilità, che la spesa; & s'ingegni à far di quelle cose,che con lo spender poco giouino più, che con lo spender assai. Come per essempio mi è occorso al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi communi luna, che costarono vintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grandi, che costarono vintiotto,i quali supplirono con cento vintiotto l'vna,quāto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più,guadagnai per veriata settātadui occhi,che mi sarebbon costati(con la fatura, & piombo) settantadui carantani,che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile,per la piu bellezza,e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

Che non si faccia spesa, se l'vtilità non è maggiore, & che alle volte lo spēder poco,rēde più, che lo spender assai.

Vinc. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco,& di maggior vtilità?

Gio.Bat.Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta

vn paio

vn paio di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fà.

Poi vi dissi dell'vtilità grande che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono più migli di quel che si fa quando si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la polue re raccolta per le strade nel gran caldo, ilquale costa manco del puro, & fa produr'a i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non fa il letame puro il quale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior' vtile che sia possibile) ma per hauerne detti a bastãza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser' intento sempre a conoscer bene la natura de i terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono; ma ancor non può esser' eccellente s'egli non mira di continuo con quali modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

Vinc. Veramẽte, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla.

Gio. Bat. Hora, si come dissi del cõprare, & trattar i buoi, & caualli, ricordo parimente che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo più tosto di più, che di mãco: accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte si amalano, o si stancano: non mancando etiamdio a cambiarli innanzi che si inuecchino, ò che vengano di poco valore.

Poi sia diligente nel veder se vn bue è a proposito per tirar con l'altro; percioche essendone vno, o più picciolo, o

più

piu debole ò piu pigro dell'altro non pur' il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi a terra.

Ancora è bene che i vegga, se talhor vn bue percote l'altro, & massimamente quando mangiano insieme; & conoscendo questo, ch'egli proueda subito, accioche nõ patisca talmente, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, ò ruote, ò timone, ò altre cose offendono i buoi, che li proueda quãto piu tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo; Non mancãdo parimente a veder se qualche vn pate nell'andare fra le pietre, per hauer'i piedi molli, che lo faccia ferar' innãzi che l'adoperi; perche altramente si potrebbe inzoppare, o stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo che'l detto Agricoltore faccia portar' a buoi (mẽtre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre vi giioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi, & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli, a gli occhi che si costumano; & il cauagnolo legato al muso quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde; & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir' ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bifolco, ouer il bouaro la notte sempre appresso a gli animali; accioche non siano rubbati, o che slongandosi nõ s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come piu volte occorre. Tenendo non meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche non vi attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamẽti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

Vinc. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorrano piu assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solari, che si toccano con la testa.

Gio. Bat. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, è bene che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nel-

Dei caualli.

l'erpicare,& a carrettare,per esser più agili,& più vtili in simili cose,che non sono i buoi, & oltra che sono più commodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro,& che costano manco danari,& di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmente fann'i buoi, quando mangiano l'herbe tenere.E ben vero,che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli affreddare senza farli passeggiare,o metterli de i panni adosso;perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse volte se sono mal ferrati,& prouederli subito;percioche mācando di questo,s'inzopperebbono nel faticarli,& starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle,ouer collane gli noiano.

Vinc.Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte,& taceste le qualità che debbono hauere,vi prego,che hora le narriate.

Come vogliono esser li buoi.

Gio.Bat.Primamente dico,che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non māgiano piu di quel che fann'i tristi.Et potrete creder che siano per voi, quando sono di conueniente età,grossi d'ossi,ben piantati,con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi,le gambe sode,le vnghie dure,le corna alte, le orecchie pelose,le labra nere,& che sono di pelo rosso, o fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa,& pastosa. Auuertendo che nō siano morbidi di coppa;perche sempre l'hanno amalata, & massimamente quando nel faticarsi li pioue adosso.

Del tenere i cani.

Vinc.Desidero ancora che mi diciate la sorte de' cani, che io debbo tenere per la custodia del cortile, & specialmente per lo tempo della notte.

Gio.Bat. Vi essorto che teniate vn cane, o dui mastini, i quali siano grandi,pelosi,grossi di testa,di gambe, di schiena,& di tutta la vita; e che siano ancor animosi, feroci, & terribili di voce, & piu tosto neri, o scuri che di pelo bianco,o beretino.Percioche,si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciutti da i patroni quando di notte combattono co i lupi; perche se

fossero

fossero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, o archi, o con altre arme, che adoperano per amazzar simili fere, così per contrario vogliono essere securi ne i cortili, accioche, entrandoui i ladri, o nemici, per non poterli ben vedere, habbiano paura d'esser morsicati. Ma lodo che si tengano di giorno incatenati, con slegarli quando si fa notte; si perche non morsicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco perche (stando alla catena) diuengano ogn'hora piu feroci.

Vinc. Con quali cose si possono mantener questi cani grã di senza darli pan buono per esser piu tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

Gio. Bat. Si può dar del panello di linosa mescolato col brodo di cucina, o di quell'altro cauato dal latte, detto da altri soro; ma meglio è vna libra di panello di seuo, o poco piu per cane al giorno, il quale (ancorche sia del migliore) costa poco piu del detto di linosa. Vero è, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

Vinc. Io mi marauiglio che i cani così grandi de' malghe si, & pecorari stiano tanto grassi, non pascendoli d'altro che di quel brodo vltimo di latte, come hauete detto.

De' gatti.

Gio. Bat. Si come vi ho detto de' cani, che sono così necessarij a gli Agricoltori, così ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li sorci che abondano ne i fieni, & altri strami; & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & casamenti prossimi, o che sono nelle possessioni. Perche, non hauendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura; & bisogna mentre che si mangia o si dorme, star sempre co i bastoni in mano.

Vinc. Dapoi che son chiaro de gli animali per conto dell'Agricoltura aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi vogliono.

Trattato de gli stromenti necessari al l'Agricoltura.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn carro, & piu secondo la possessione, i quali siano di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno piu facilmente, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si conseruano piu lun-

go tempo forti,& vnite, senza faruí altra spesa. Le quali sia no alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, o vintidue; & quelle di dentro ventisei: percioche il carro và con più facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, nel descendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo à gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che si pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini, solamēte per meglio condur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili; hauendone ancor'vn altro paio piu corte coperte d'assi accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso; Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle, accioche nō carichino le ronghe doue si appoggiano, come sarebbono quādo fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dentro siano piu alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino piu facilmente; Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi per non esser così agili a careggiare di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno atte a 'carrettar la terra per cōciar'i campi, & che ogn'vno sia piu tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiate; perche si fà maggior'opra, che non si fa co i buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van'attaccate a i buoi; percioche si conduce in vn giorno piu terra mossa, che non si fà con tre, ò quattro carrette; & specialmente quando non và piu di otto, o dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si possono co i carri, o carrette così commodamente, le quali siano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a conseruar questi carri, carrette, carriole, & traine dal vento dal Sole, & dalle pioggie;

percioche

percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

Vinc. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, così vi prego che mi diciate anco com e voglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura,

Gio Bat. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nel'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'vna, & l'aratro vintidue, o piu tosto vintitre, fin vintiquattro. Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse piu lunga di quello almeno vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; massimamente se'l vomero e lungo oncie vndeci, fin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non piu di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomero largo; si perche quãto piu è largo tanto piu carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di cõtinuo, come ancora perche, essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, la quale assai piu carica i buoi per andar maggiormente a trauerso, che non fa quando è lunga al modo detto. Si che, se l'aratro, è fornito (come ho diuisato) facilmente entra nella terra & fonda, & taglia quanto vuol'il bifolco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come vsa la maggior parte de' contadini con gran danno loro.

Vinc. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che põgono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuino meglio, che se ne mettessero solamente dui?

Gio. Bat. Non è dubbio, che si come non si debbe arare se non con vn paio di buoi a proposito, percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debba far) è anco sforzato à pigliar di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non sian caricati piu delle lor forze; così pigliandone troppo, non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi, (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo: Parlando però solo di quei tai terreni, che sono

a proposito di poter far questo, & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, o crolli o troppo ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volendo pur'ararne tãta somma, è meglio che ogni paio di buoi, & huomo habbiano vn'altro, perche arando tre, o quattro pertiche per aratro, suppliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

Vinc. Lasciandoui quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia non conosciuta se non da pochissimi; vorrei sapere ancora la cagione che muoue alcuni nostri Agricoltori ad vsar i pertegari, & nõ gli aratri al modo nostro.

Gio. Bat. Certo è che l'aratro è migliore stromento, che'l pertegato & ogni altro modello simile. Ne bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare: perche sia simile all'aratro di manizze, di detale, di asse, & di vomero; anzi per esser dissimile in commodità, in vtilità, & in potentia, è inferiore assai; che ꝑ hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, ilquale bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltra che l'aratro è piu vtile & piu potente per portare lungo vomero, & per ficcarlo, & affondarlo maggiormẽte nel la terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouersore sono di minor fatica a i buoi, perche portano minor vomeri, & nõ mai ruotelle, che li carichino di piu peso. I quali son'vsati solamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, o deboli, & i terreni leggieri, o ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attacarlo al cõgolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, o poco piu; atteso che supplisce il timõcello, che và attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congolo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferarle attorno, con fornirle di catene, che leghi la burra col sesetto, doue sono poste dentro.

Vinc. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente vsano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

Gio.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col rouersore, che con altro stromento simile, cóciosia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è che voi farete ben' a tenerne vno come faccio ancor'io; percioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primauera, & anco li colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro, quando non ha la coruana, che copra il capo dell'asselletto delle sue ruotelle, oltra che rõperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza con tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

Vinc. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diuerse vsanze intorno a questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia a veder quelle, che sono migliori delle nostre per introdurle poi in questo sì famoso paese.

Gio. Bat. Non solamente mi piacerebbe questo, ma vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili come lodarei che se ne osseruasse vna; facẽdo i vomeri del piu fino acciale che sia: percioche sarebbe d'altra vtilità, che non sarebbe quel poco piu di costo Et questo veggo nel mio lauorerio, per volerui almeno dui vomeri all'anno d'acciale nõ buono che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta: perche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli d'acciale piu fino che possi trouare: percioche son certo che mi durerãno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per non attaccaruisi la terra, come fa a gli tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

Vin. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa sì vtile inuentione, aspetto che mi parliate anco de gli erpici, come vi ho richiesto.

Come deono essere gli erpici Prouerbio.

Gio. Bat. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio. Non manco gioua il ben erpicare la

terra essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et per ogni Agricoltore dourebbe hauer dui erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti, & che vno fusse grande, graue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno, & per tanto quanto giongono sotto; & massimamente quãdo è attacca to a due caualle, o caualli gagliardi con l'hauer sopra de' legnami, o graui, o che'l bifolco, ò altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol esser piu liggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi nel seminare i grani, & dopo an cora, per esser piu commodo del grande nell'erpicar sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) finche siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, e non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

Vinc. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

Gio. Bat. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro & mezo di tre legni, quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, o vndeci denti di ferro per legno: lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, e denti battano in terra solamente vn'oncia; & meza per riga secondo che và l'erpice, & a questo modo egli erpica benissimo.

Che si debbe hauere vna erpichetta senza denti.

Poi si debbe hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio, acciochè si possa spianare la semenza del lino & calcare benissimo quella del miglio. La quale come non s'adopra, sia taccata in luogo alto, per seruirsene anco degli altri anni.

Vinc. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) o alla vsanza della maggior parte?

Gio. Bat. Lodo il seminare il trifoglio ne i terreni senza solchi, e massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouadi, & di Cóccalio.

Quel che seruano ql li di Rouado nel fare i prati.

Vinc. Chiaritimi vi prego, come si può far questo?

Gio Bat. Essendo (per essempio) vignato quel terreno, cominciano fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi

poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giunti a i detti fili senza farui solchi maestrali; onde quella prima resta, come se fosse vna sola colla, & erpicando dapoi sù, & giù, & per trauerso tante volte, quanto veggono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindeci, o venti giorni, l'arano doppiamente; facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell'andare in suso, li volgono adosso il terreno, come sarebbe verso Oriente, e poi venendo in giuso cō l'aratro fra il detto solco, & filo lo riuolgono verso Occidente, Et fatto questo prendono dell'altro terreno seguente al medesimo solco fatto e ribattuto (andando pur in suso con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verso il detto aratro; & come sono in capo (ritornando in giuso) lo riuolgono medesimamente verso Occidente. Et a questo modo arano di mano in mano, volgendo, e riuolgendo ogni aratura, fin c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'istesso fanno nell'arare a trauerso la terza volta, & anco la quarta sù, e giù, quando seminano il frumento, o segala. Erpicando etiandio sù, & giù, & a trauerso benissimo sempre c'hanno arato, & seminato. Seminandoui poi alla Primauera il trifoglio, il qual nasce facilmente, & viene bellissimo.

Vinc. Non solamente è marauiglia se in quei piani mai non fallano i frumenti, o segale, & meno i trifogli; ma anco ra se questo modo di arare, & di erpicare trappassa quello della vanga.

Che si tengano dui ritoli per far fuor le biade, & ch'è meglio il carriolo.

Gio. Bat. Seguendo pure i ricordi vtili, dico che ciascun' Agricoltore habbia dui ritoli grandi, e di legno greue, accioch'possa far bene fuor le biade con vn canal per ritolo; ma meglio e il carriolo con 4. titoli con dui caualli, per andar piu veloci, e tritar fuori piu facilmente i grani.

Che si habbia vna benaccia per le vue, & vini.

Ancora dico; che l'habbia vna benaccia, e piu, secondo l'vue che raccoglie, la quale sia grande e d'assi a proposito, per condur l'vue a casa, & a i torcolli, hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & seruirsene fra l'anno in altre cose.

Che i tinacci quadri sono migliori de gli altri.

Appresso ch'egli habbia delle tine, o tinacci grandi, e piu tosto di piu, che di manco, le quali siano forti di legname, e cerchiate piu tosto di ferro, che di legno; Sapēdo anco, che quanto piu somma d'vua, & vino bollono insieme, tanto

piu

piu si purifica, & diuien piu potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono piu quantità d'vua, e man co luogo de gli altri, & sì anco, perche quando si vogliono adoperare non gli occorre cerchi di ferro, o di legno ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i trauersi: per li quali stringono benissimo.

Vinc. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand'arte a farli bene non serebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina; poiche costarebbono manco, & non accaderebbe faruì altro che nettarli; & lauarli bene al tempo della vendemia.

Che i tinacci de quadreli no son buoni.

Gio Bat. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero piu deboli, & di minor colore, che non fann'in quei di legno: Et questo è cosa credibile; percioche i vini non bollono cosi ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann'in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero chi li fodrasse benissimo d'assai di dentro, bollirebbono poi con facilità, oltra che sarebbono molto commodi; perche se ne potrebbono far piu numero insieme co i tauolati d'vn quadrello tra l'vn, & l'altro.

Che si habbino piu sorte di botte e d'altri vasi.

Dico anco che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grandi, mezane, & picciole, le quali siano buone, & ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle, che han dentro vino, se giocciano, o se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quantità di vini, e ben hauer le botte solamente d'vn carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare; & che vi si può tener piu sorti di vino, non si patisce ne anche tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, o di piu carri.

Che si tengano piu statere, quarti copi caneZZi, e altre cose per l'Agricoltura, & per le fabriche.

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli, barili, bottacci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tempo, ma ancor che l'habbia vna stattera grande per pesar' i fieni, & altre cose grosse; hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste; Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn coppo piu tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, o di ferro a i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

Vinc.

Vinc. Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar'a cercarli da i vicini quando bisognano.

Gio. Bat. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami che si pongono a le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, o quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, & quattro, o sei conij pur di ferro lunghi vn palmo & mezo, per fender' i legni da brusciare. Hauendo ancora buone securi, & forti securotti per tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede; & per troncar, & quadrar ogni sorte d'arbori. Oltre che sta bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tanagliuole per conciare le viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di rasiche, di pione, e pionini, ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara per quadrare di ascia p vgualare, di zappa, secure per cauare, e di piu triuelle, triuellini, martelli, tenaglie, festi, cacciole, piõbini p marangonare. Essendo poi nõ pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vãghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora vn luogo accommodato per tenerui separatamente tali stromenti, il quale sia sempre chiauato; & riserratoui ogni strumento, com'è adoperato al suo luogo.

Vinc. Sì come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'Agricoltura, & alle fabriche: non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; perçioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono ancor'hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è bene a tener delle vacche.

Gio. Bat. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre di commodità, & d'vtilità. Et però io lodo a tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Percioche oltra le vitelle, e vitelli, che si possono amazzare, vendere, & alleuar commodamente, si caua anco copia di buoi, formagi, butiri, fioriti, cani di latte, giuncate, e ricotte; Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinenti all'Agricoltu-

coltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tan to stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano; percioche, tenendone di forestiere, bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo: cosa che sarebbe di trauaglio al patrone, per non poterle veder di continuo; senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si debbe hauere de i porci e come si possono pascere.

Ancora si debbe tenere de' porchi, per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de lauoratori: tenendoli però serrati in luogo commodo per lo verno, & per l'estate, il quale sia solato d'assi di larice sopra i traui di rouere, o piu tosto di castagna, le quali non si tocchino appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, e star maggiormente asciuti. Essendoui poi vn'albio talmente accommodato, che vi si possa metter'il lor mangiare senza aprir' altrimente l'uscio a i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte con la semola, & senza; la melica macinata, o cotta, & il farinaccio de' pellizzari, ma non già quello de' molinari: percioche fa la carne spongiosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secōdo la buona, & cattiua natura vengono anco piu, & meno grandi, & grassi. Et però quando non si sà da chi siano nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mangino assai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina; percioche la carne sua sminuisce piu nel cuocerla, per non esser cosi soda, come quella del maschio: Auuertendo sempre ad ammazzarli in Luna nuoua, piu tosto che nella vecchia.

Vinc. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si tengano serrati; percioche mancando di questo non solamente nell'andar tutt'hora quà, & là (com'è la natura loro) fanno disperar quei della famiglia; ma spesse volte, ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori, e talhor de fatti cattiui. Et se pur si vogliono mandare a pascer nel tempo che non s'ingrassano li mandino sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

Quai galli si deono tener, & a che modo.

Gio. Bat. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galli-

galline,le quali nõ paſsino quindeci ſotto ad vn gallo; percioche è meglio hauerne poche e buone,& paſcerle bene, che hauerne aſſai di tali,e quali;e queſto è occorſo alla mia conſorte quando,ne teniua 25.e trenta, non curandoſi, di altro,che foſſero ſolamente di belle piume,benche faceſſero pochi oui:Onde vedẽdo io queſto danno,ne trouai quindeci di bella piuma nera,e tutte capellute col gallo ſimile, e molto bello, le quali ci fanno piu oui in vna ſettimana, che non faceuano quell'altre in vn meſe.

Vinc. Per qual cagione le hauete nere, & non d'altro colore?

Gio.Bat Si come le galline bianche furono ſempre biaſimate da gl'intendenti,per eſſer deboli da alleuare, e conſeruare,e perche fanno pochi oui coſi per contrario,le nere ſono lodate, per eſſer piu forti di natura, piu ſaporite, piu ſane & perche fanno maggior quantità di oui e miglio ri de gli altri.Et queſto ſi vede per iſperienza,che gli Eccellenti medici lodano a gli amalati, che piu toſto mãgiono delle polaſtre nere,che d'altra ſorte(laſciando ſempre i maſchi, perche ſono manco ſani di tutte le polaſtre) dicendo ſimilmente de gli oui. Aggiungendo che quelli delle polaſtre ſono piu ſani piu delicati, piu pieni, & piu copioſi di latte, che non ſono gli altri delle galline, & ſpecialmente quanto piu queſte ſono vecchie.Et però ciaſcuno douerebbe rinouarle ogni dui anni,o almeno ogni tre; percioche non ſolamẽte hauerebbon maggior copia d'oui,e migliori (per farne ſempre manco numero, & manco buoni le galline,quanto piu s'inuecchiſcono)ma ancora ſarebbono migliori da mangiare,che non ſono le vecchie;le quali alle volte ſono di tanti anni, che vi biſogna vna caualletta di legna a farle cuocere.

Vin.Che coſa date loro da beccare tutto l'anno?

Gio. Bat. Io le dò piu ſorti d'herbe,delle conciature di biade,de migli, & de i legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande, peſte, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Luglio, o d'Agoſto (per farle abondar d'oui) le dò parimente della ſemola cotta nel brodo della cucina, del riſo con la guſcia del miglio, & maggiormente del panico, & della vena? Ma per ingraſſar quelle, & i capponi per mangiarle poi,

non

non vi è cosa pari al panello di seuo.

Vinc. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Come debbe esser posto il pollaro.

Gio.Bat. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone; percioche i polli sono fastidiosi,& sporcano,& molestano di continuo la famiglia; & però stà bene che sia lontano dal casamento,& posto a Mezodi con vn portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare per le finestre,& starui sotto le galline con gli altri polli a beccare,& riposare. Il qual luogo sia piu tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouero vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte,e ben matronato il pauimento, accioche nè serpi,nè sorzi,o altri animali possino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare,del beuere,& del tenerli netti, & accommodati del dormire & del far ne i muri i suoi nidi, per far gl'oui:mutandoui la paglia almen ogni dui mesi,& hauendoui poi vna quantità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal pollaro,accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo,& si possano conseruare da gli vccelli di rapina: I quali arbori siano di piu sorti, per modo di viuaio come sono oppij,morari,pomi,peri,& altri frutti,per piantarli di tempo in tempo,secondo che son buoni, & medesimamente rimetterli ogni anno. Et come son nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad vn cappone,che alla gallina, percioche sono meglio alleuati, & diffesi da ogni vccello, & quella fa anco piu presto de gli oui.

Altri ricordi per i polli.

Vinc. Come si fa per introdurre tal vccello a questo vfficio?

A far gouernare i pollicini da vn cappone.

Gio.Bat. Si piglia prima vn capone sano,e potente,& pelatolo tutto sotto al corpo, si ortica benissimo con ortiche forti,e dapoi s'inebria con suppe di pan in vino, e cosi ebbro si pone in vn soglio,o altro vaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui si pone sotto ad vn cassolo di vimini con vn pollicino c'habbia almeno venti giorni:onde(per l'amore che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini,che si vuole. Ilquale, com'è posto in libertà, si vede cose grandi che fa nel pascerli, nell'alleuarli,& nel custodirli. Percioche,non solo s'impazzisce di loro,quanto fa ogni altro vccello de'figliuoli; ma anco-

ancora non gl'abbandona mai ne dì, ne notte, fin che le polastre fanno de gli oui, & i polli son diuenuti capponi. Ma per hauer de' polli per tempo si piglia vna gallina Indiana passato Natale la quale (essendo sana) si pone in luogo alquanto caldo con vinti o vinticinque oui sotto di galline nostrane: Da i quali (essendo così buoni, & ella ben trattata) in diciotto, o vinti giorni, escono tutti i pollicini quali si pongono con lei sotto vn cassolo per giorni sei, o poco piu; nõ mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Come si possono hauere dei pollicini per tempo.

Le qualità che debbe hauere il gallo cõ piu doti sue.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il Gallo, dico, che si pigli non molto grande, ne molto picciolo; percioche non sono così commodi per le galline, come sono gli altri. Il quale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespata a guisa d'vna corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta, che le penne si riuolghino fin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace per affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale non pur' è necessario per le galline: ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, sueglia i religiosi ad orare, i letterati a studiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, & gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, che il Gallo è l'horologio de i contadini; Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual'è poi quella creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (signor di tutti gli animali quadrupedi) com'egli fa sempre? Percioche questo singular vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tantosto che si rappresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi feriscono talmẽte le pupille de gli occhi, che li danno grandissimo dolore;

re; Senza ch'egli è singolare nell'atto generatiuo, stãdo che non vi è altro vccello che satisfaccia a tante femine, come egli fa, nè che cosi animosamente le difenda da i nemici loro; & manco che sia così amoreuole nel participar con loro ogni cibo, ch'egli troua. Et oltra ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come Caualiero, & la corona come Rè.

Vinc. Veramente si può dire, che sì come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, così questo rarissimo vccello è degno di maggiòr lode di tutti i pennati.

Trattato de i galli, e galline d'india.

Gio Bat. Douendoui parlar ancora circa il tener delle galline; & galli indiani; dico che ci vuol vn giardino, o prato appresso alla casa; percioche oltra che si possono alleuare & tenere con poca spesa, si conseruano anco più facilmente da ogni infirmità: conciosia che il proprio loro è di pascersi di herbe, di animali & di aere; Ma vi bisogna vn gallo audace & gagliardo, il quale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, o cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti per vn mese in luogo nõ freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo, non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et ben che costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, sta bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quãdo questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giongeuano a trenta & trentacinque libre l'vno; onde le femine souo a pena la metà, le quali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'una sedici sin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascono in Luna crescente, (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto o dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

Vinc. Mai nõ ho voluto tener di questi vccelli, parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli, & parte anco perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro gresta: Et oltra che stroppiano & amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spendono

anco

anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

Gio.Bat. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i bianchi; percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco piu facilmente de gl'Indiani. Senza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili; perche quando veggono gente che non conoscono nell'entrare auisano quei di casa col cridar loro. E vero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer'i prati. L'altro che, per dimorar volentieri i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone quando couano accioche le habbiano in liberta loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmente serrati che non siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane; percioche li coua rebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quantità; I quali siano posti in couo piu freschi, che si può, & in Luna nuoua, percioche escono gli vccelli, & piu quantità di maschi. Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffredischano gli oui.

Vinc. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri piu tempo di ogn'altra, tuttauia ho inteso che è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

Gio. Bat. Parimente sta bene l'hauer due, o tre oche, & vn maschio (che cosi conuiene) le quali siano più tosto bianche che beretine, per esser la loro carne migliore, & la penna più bella da vedere. Et questi vccelli, tanto più s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accomodati d'acque correnti. Per tanto lodo metter'a couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; percioche ne fanno maggior quantità: Non ponendone piu di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non piu di quindici. Ma perche vi sono delle oche che piu tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi possano

Del tener delle ocche.

satisfarsi del lor bisogno. Poi, come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, la quale sia piu tosto di miglio, che di frumento, dãdoli dapoi delle latuche, o maicole, o altre herbe simili.

Vinc. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano l'herbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare da prima penna & quando han piu tempo essendo grasse; oltra che sono vtili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie; le quali, combattendo valorosamente, ributtarono i nemici, ch'all'hora entrauono.

Dello alleuare, e tenere delle anitre.

Gio. Bat. Appresso io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono piu picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che il proprio loro è di stare & pascersi nell'acque; & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezzanetti: & non essendoui tali acque, bisogna che habbino vna fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben a tenerne in copia; percioche, nõ tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare, ma ancora sono vtili per loro penna (la quale è migliore, e piu minuta, & piu sana per dormirui sopra, che non è quella delle ocche) & perche fanno de gli oui assai, i quali, benche non siano cosi perfetti per gli amalati, ne cosi delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in mineſtre, & altri modi: Oltra che si possono cosi metter sotto alle galline per couarli come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partãno dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli oui, non sarebbono piu buoni.

Dello alleuare le anitre Indiane.

Similmente lodo a tener delle anitre Indiane; si perche sono piu grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri, senza che i maschi non sono cosi buoni il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare, & perche

ſono meno luſſurioſi. Et però vi vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindeci giorni, dandoli ſolamente del pane trito, nell'acqua aſſai ne i vaſi doue ſi tengono; aggiungendoli da poi della ſemola,& laſciandoli andar all'acqua di foſſa,& corrente, accioche poſſano paſcerſi d'herbe,& d'altre coſe ſecondo la lor natura.

Poi a volerne alleuar'aſſai, ſi pōgono due anitre noſtrane p ogni maſchio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità,& gli anitrini groſsi, i quali ſi alleuano piu facilmente,& non aſſomigliano a quei foraſtieri, & manco a i domeſtici. Et oltra che ſono di buona carne,& groſsi di perſona,non ſtridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo; da i quali però non naſcono mai anitrini alcuni, per eſſer nati di due ſorti, come anco fanno i muli, con le mule.

Della terza ſorte di anitre vili.

Vinc. Mi piace talmente queſta terza ſorte di anitre, che per lo auenire,vi prometto di non alleuarne, ne di tenerne d'altra ſorte.

Gio. Bat. Ancora ſommamente io lodo l'hauer vna buona colombara, & piu ſecondo la poſsibilità di ciaſcuno; percioche è coſa di vtilità, & commodità per piu meſi. Ma, volendole buone, vogliono eſſer ſeparate da gli ſtrepiti,dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti: altramente ſono moleſtati i colombi, & inſidiati da gli vcelli di rapina.Et però (eſſendo poſsibile ſtanno bene ne gli ſpatioſi ſiti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non vadino lontani a beccare, & bere in luoghi ſuſpetti d'eſſer amazzati,o preſi.Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi volino sù & giù con men fatica,& che ſiano poſte ſopra l'Auſtro; percioche ſi compiacciono molto del Sole, quando batte ne i tetti,ne i corridori,& penetra per li fineſtroni, o luceroni; & ſpecialmente al tempo del verno. Non facendo fineſtre picciole per entrare, & per vſcire verſo tramontana, ma dalle altre parti ſi; ouero eſſendouene per la ſtate, perche rendano freſco,ſiano chiuſe innanzi del freddo. Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè ſorci; intonicando,& imbiancando coſi di dentro, come di fuori; & mettendo anco ſopra i cantoni le ſue lamere; percio-

Trattato delle colombare.

che oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, o da i gatti, e sorci, come spesse volte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, o per farui altra cosa, solamente per la vsciera fatta posta nel solaro, cõ scala da mano, e come si vien fuori (serrata prima la detta vsciera) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colombare di nidi per habitarui, & concaui i colombi: I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tessuti: accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitano in quello, & non in quell'altro. Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo fin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accommodar meglio i colombi, nettando tutti i nidi piu volte dello sterco, & d'altre cose: & massimamente nel gran caldo, percioche alle fiate abondano talmente di pedocchi, & camole, o tarme, che li conducono co i pipioncelli quasi alla morte. Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto; ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo.

A fornire poi vna colombara, si pigliano pipioncelli di buona sorte e non mai de' bianchi (per esser'i primi veduti, & amazzati da gli vccelli di rapina, e si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, e bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi: e di piu vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano cosi almeno ꝑ giorni cinquanta; Che vscendo dapoi, non mancano a ritornare, e perseuerare come se vi fussero nodriti da i padri loro. Pigliãdo però solamẽte di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi dal freddo, e sono di maggior prosperità per crescere, & per buscarsi piu presto il lor viuere. Ma per ampiare ogni colõbara per l'anno seguẽte, si lascian'andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio fin'al Settẽbre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar tor'il beccare di tempo in tempo fin'al S. Martino.

Io

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombare de colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si voglia, non sia mai vero che le palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar' a i suoi quando non ne trouano in campagna: & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, o scossi i pipioncelli; & darli piu tosto del miglio, o panico, o granaccio cauato dalle biade, ouero del pabulo che costa manco, il quale è anco perfetto per le quaglie, e per li polli; non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, o legume; percioche i pipioncelli, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Gennaro, di Febraro, & di Marzo de i vinacciuoli; per li quali, oltre che viueranno quei colombi, non couaranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto piu tosto couano, tanto piu facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenersi con quelle, quando altroue non trouano da beccare, & massime essendo coperta la terra dalle neui; scoprendole però, quando fusse neuicato. Et però chi darà abondantemente da beccare a i loro colombi ne i tempi necessarij, non tanto ne cauarà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno; ma ancora venendone de gli altri, i quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

Vinc. Certamente che vna buona colombara è di piu vtilità, & di minor incommodità, che non sono gli altri pennati che si alleuano in casa: percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette volte gli oui all'anno; & piu ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombare, accioche si accompagnassero con quei maschi; ma fare con tal modo, che i padri, & madri non se ne accorgessero non ponendoui però maschi casalenghi, perche si accompagnarebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

De' colombi casalenghi.

Gio.Bat.Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite; ma anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, i quali siano però apparati dall'habitatione, accioche non la sporchino & disturbino la famiglia; oltra che couaranno,& nodriranno con piu commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza,& del viuere, sono sempre piu vtili, piu grossi,& piu delicati di tutti gli altri.

Trattato delle peschiere.

Vinc.Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente si possono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

Gio.Bat.Quando vi sia commodità di acqua corrente, e di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer al casamento (se tanto si può) a modo d'vna fossa percioche sarà sempre vtile, s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, o fuggir il pesce, o romper il vaso.

Voi vedete quanto è bella la mia, la quale non pur è larga vinti braccia,& lunga seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con piu buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra piu spessa di bochi, di modo che non vi puo vscir sorte alcuna di pesce,& ha tal sorte siepe di spini nella ripa della possessione, che nessuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

Vinc.Si come io veggo che questa peschiera è vna delle piu belle & delle piu grandi, & delle piu fornite di pesci grossi,& piccioli, di tante altre di questo paese; così desidero di saper il modo che voi teneste nel fornirla.

Gio. Bat. Tantosto che hebbi fatto il vaso con ferraglie, mandai di Maggio al fiume di Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne all'hora abondantia, per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. I quali feci portare da dui caualli in quattro barili con cambiarli l'acqua piu volte; oltra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, ferle, & veroni tolti nell'acque nostre; a tale che in vn anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci; perche, come sono grossi, viuono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti come hanno questi. Et

però

però chi vuol buona peschiera, nón solo non vi ponga luccio alcuno, ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori; altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

Vinc. Tanto piu è da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena di allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

Gio. Bat. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

Vinc. Iddio sà quanto vdirò volentieri questa diuina cosa: percioche è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionarne adesso, vi priego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere: cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

Del scaluar gli arbori.

Gio Bat. L'openione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al verno: percioche soppraueuendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano piu anni a venir floridi come di prima: oltra che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che li fanno nel tagliarli auanti il verno: li tagliano per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprij. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamente nõ li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliarli, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente. E ben vero, che per brusciarle, durano piu nel fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

Vinc. Ancora io ho sempre osseruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de'monti per esser piu sotto posta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati: perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantare gli arbori troncati.

Gio. Bat. Similmente vogliono che piu tosto si piantino gli arbori che van troncati, passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi il verno: Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quella parte ch'è appresso al taglio. Ma lodano però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, o tre mesi auanti che si piantino: & osseruano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

Vinc. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion'esser le are.

Trattato delle are per batter le biade.

Gio. Bat. Bisogna che siano primamente alquanto rileuate, & pendenti a mezzo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi possano giouar nel palar'i grani; facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne; perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, o di siepi basse, o per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami: tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, o ghiara, o sabbia, & che non si fessi: ma che egli stia ben liscio, & ben'vguale: Coprendole dapoi con la paglia, o stoppia, o con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de i buoi, accioche s'inastrichino benissimo, & stiano ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, o co i carriori. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungho quanto elle si trouano larghe: per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor'i migli & iui seccarli al Sole, che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

Vinc. Poscia che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Gio.

Gio.Bat.Cose assai si potrebbono dire intorno a questo, che mi chiedete, tuttauia la prima è che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano (come piu volte ho detto) trafitti ben dal Sole, il quale li matura, gl'ingrassa, & gli netta benissimo.

Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo ricolto.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andando cosi per tutto Gennaro (oltra che le biade maggiormente figliuolano) i vermi, & altri animaletti non le mangiano sotto terra. Ma vi resta che la primauera, & altri mesi seguenti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai piu che'l carro, & buoi d'oro del sauio Salamone.

Vin. Ho piu volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto. Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

Gio.Bat Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti grani & alle uiti quando producano i pampini, & più nel fiorir le vue; & gli arbori fruttiferi. Senza che il nuocono molto i freddi, & le nebbie che vengono a quei tempi, & anco quando fioriscono.

Di quanto danno sono le pioggie.

Vinc. Dapoi che parliamo della varietà de'tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

Gio.Bat. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non da Astrologo, dico che tanto piu segni mostra il tempo, quanto piu per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, o dui auãti si veggono la notte piu numero di Stelle, la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli non cessano di volare, i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le biscie, & benole di vagare: oltra che'l sale si fa humido, le cloache maggiormente puzzano; & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quãdo il Sole la sera innanzi s'infacca ne' nuoli,

Segni che si veggono innanzi le pioggie quando è duro il tempo.

li,& che la rugiada cade piu del solito.

Vinc. Similmente vorrei sapere; come si debbe gouernar l'huomo nel vender le biade, per esser cosi mutabili di precio?

Ricordi del vender le biade.

Gio. Bat. Due vie ho vedute osseruarsi da gli huomini prattichi. L'vna è, che non le vendono quando sono in vil precio, & poi come ascendono, quanto piu gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conueniente precio, ne vendono vna parte, come sarebbe al carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella). & il resto al Maggio. Et questo modo non si può fallare; percioche si vien ad osseruare quel prouerbio che dice.

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vedeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari; ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a venderle; percioche, si come questo da speranza di gran ricolto, cosi quando è morbida, fà temer non poco d'hauerlo cattiuo.

Vinc. Tanto piu mi piacciono questi ricordi, quanto che piu volte ho veduti alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi esser' abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impicati per la gola.

Altri ricordi per le biade, & linose.

Gio. Bat Auuertisca però ogni vno a non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi & anni, se prima non sono ributtate con le pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fa al contrario; atteso che, essendo fatta fuor di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di piu, sette, & otto per cento. Et questo auiene; percioche quando si fà fuori, tal semenza al detto tẽpo, è talmente ristretta dal gran caldo, che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo subito si gonfia, & cresce come ho detto.

Ricordi del vender de i fieni.

Vin. Che dite voi ancora intorno al vender de i fieni.

Gio. Bat. Non si venda mai quel fieno a misura, ch'è tagliato tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fa vedere,

dere, che quanto piu è segato men maturo, tanto piu si calca insieme; onde si come misurando si mostra poco; cosi pesandolo si troua esser'assai piu di quello ch'è stimato: Et per contrario quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo à misura, per mostrarsi piu di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; percioche tenendolo, quanto piu è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

Vinc. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a i pecorari; perche sono per natura talmēte astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per esser tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario sarò da voi secondo il solito.

Gio. Bat. Et io vi aspettarò piu che volentieri.

Il fine della decima giornata.

L'VN-

LA VNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.

ESSENDO Ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo seguente, al Maggio, & al Settembre, per terzo; come anco essi vendono i loro formaggi a i mercāti co i medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro secondo il solito, dapoi, c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

Dimanda fatta a Scaltrito malghese intorno gli armenti.

Poscia che Iddio ci ha mandato il nostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogni altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

Gio. Bat. Et questo tanto piu mi sarà caro, quanto che all'Agricoltura, nō è cosa più cōueniente, e piu vtile de gli armenti, I quali non solamente furono tanto stimati da, gli antichi, ma sono ancora piu che mai pregiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo, quando ci mancassero, nè haueressimo, chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tāta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i latti, & dalle carni

loro;

loro oltra che habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro,ch'eglie cosa incredibile.

Scal. Mi piace che conosciate le vtilità, che vi prestano questi benedetti animali;ma se anco conosceste voi altri nobili la felicità d'alcuni nostri malghesi,& pecorari,ho quasi per fermo, che molti abandonarebbono le lor grandezze, per godere la libertà,& là quiete che si troua in questa professione.

Vinc. Quantunque, Scaltrito mio, potreste dire il vero, nondimeno (per esser mia intentione,che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli,& vitelle,de i giouēchi, & giouēche, de i buoi,& vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi: riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori(il che mi sarà caro intendere)ad vn'altra hora.

Scal. Non solo io son prontissimo a parlarui(pur che sappia) di quanto mi domandate,ma dimostrarui ancora quāto errano coloro,che non apprezzano le vacche, le quali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio fiorito, & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Vinc. Quāti giorni fatte voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

Quāti giorni fan lattare i vitelli & vitelle.

Scal. Benche vi siano molti di noi in questo paese,che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati quando sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni:Et per contrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodeci marcelli il peso(come già piu anni sono stati di questi precij)non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte piu di trenta giorni.

Gio.B. Per qual cagione,di tāti malghesi che siete in questa Villa,niuno vi è,che alleui almeno le vitelle piu belle, & di buona sorte (come soleuano & non venderle co i vitel-

Le cagioni perche non si alleuono simili animali come si soleuano.

li a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fatte?

Scal. Si come (fuori le primaruole) soleuamo alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, ò sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già piu anni) le otto, le dieci, le dodeci, & fin quattordeci, non è possibile ad alleuarle; percioche ci venirebbono troppo care. Onde, per prattica vediamo, ch'è meglio à comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinque anni, & che sono pregne per otto, per dieci, & per dodici scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non hauéressimo vtilità alcuna, finche non hauessero almeno tre anni; come ordinariamente non vi diamo il toro, fin che non sono di vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innãzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina; o piu tosto nelle terre de i Grisoni ouer de gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, si perche le alleuano con poca spesa, & per l'abondantia grande de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani; & si anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda conciosia che vediamo le qualità delle terre loro, le quali mostrano piu di tutte le altre cose della persona, il poco, o il molto valore d'ogni vacca.

Vinc. Che buone regole osseruate voi melghesi nel comprare queste vacche.

Cio che si debbe osseruare nel cõprare le vacche.

Scal Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i vaghi; percioche, si come in quelli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni: cosi in questi sempre restano deboli, è viuono buone poco tempo.

Vinc. Come fatte a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliara?

Scal. Le conosciamo di vna in vna facilmente, percioche quelle de i monti soliui, hanno la testa picciola, i corni curti, &

ti,& i peli spessi,molli,& bassi; & queste altre delle valli, o de i monti verso Tramontana,hanno la testa grossa, i corni lunghi,& i peli rari,duri,& lũghi:Le quali lasciamo a i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre per ammazzarle. Onde quando siamo per comprar le vacche che vogliamo,le pigliamo ne i tempi che patiscono,o alle fiere, piu tosto,che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi con tutte le parti della persona,& se sono pregne o nò;ma vedendo i denti, sappiamo ancora di che età sono; & trouando che siano di testa allegra,& curta con gli occhi grandi, e neri, le corne nõ lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lunga, & grossa, le tette ampie, & lunghe (poi che in quelle consiste la maggior vtilità di ogni vacca) il pelo molle,curto, & ben rosso,o alquanto oscuro,le accettiamo volentieri.

Vinc. Qual sorte di tori vsate voi per li migliori?

Scal. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi,ma non troppo alti di peli ben rossi, ouer oscuri; in parte,di spalle larghe,di gambe grosse,di corpo stretto,& tondo,di petto largo,di collo grosso,di giogaglia che vada on deggiando,di testa curta, di fronte larga, di ceruice superba, di faccia spauenteuole, di occhi neri,& grandi,di corna curte acute, rosse, & nere; di coda lunga, sottile, & pelosa.

Quai tori sono buoni, e per quanto tempo.

Vinc.Vorrei saper ancora, a quãte vacche può supplir vn toro;& per quanti anni può esser'a proposito per esse.

Scal. Essendo il torro della statura che ho detto, & di natura potente,& di mesi quattordici, può satisfar benissimo a quaranta,a cinquanta,& a sessanta vacche,fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia non mutarlo,& senza castrarlo,venderlo a i beccari.

A quante vacche può satisfare vn toro.

Gio.Bat. Voi dite due cose contrarie a quello che dicono gli antichi,l'vna che vogliono,che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni fin'à dieci,& dodici: l'altra che dui tori siano necessarij à sessanta vacche

Scal. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma a noi malghesi di questo paese non conuien'osseruar niente manco per esperientia continua.

Vinc. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi,o di poco piu tempo?

Scal.

Scal. Voi ſapete che in aſſai coſe, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di ſupplir con l'arte. Il che facciamo ancora noi malgheſi in queſto caſo che dite; percioche, quando i tori ſono giouani, & baſsi; facciamo vna buca talmēte larga, & commoda, che, ogni vacca vi poſſa ſtare: onde trouandoſi quel toro tanto piu alto nel terreno non cauato, può commodamente far ciò ch'egli deſidera. Et piu dico, ogni volta che qual ſi voglia toro ha fatto l'officio ſuo non manchiamo a legar quella vacca; perche altramente, egli ritornarebbe al medeſimo effetto, & ſi cōſumarebbe in poco tempo.

Vinc. Da qual tempo oſſeruate voi di dar il toro alle vacche preparate, accioche maggiormēte vi diano il latte a propoſito, per far miglior formaggio.

Da qual tēpo ſia bene a dare il toro alle vacche.

Scal. Il vero tempo di dar loro il toro, è il Febraro, & il Marzo & non ne gli altri meſi inferiori, ancor ch'elle fuſſero preparate (ſtando che ordinariamente ritornano più volte a prepararſi nel tempo della primauera, percioche partoriſcono poi di Nouembre, ò di Decembre: onde vengono a dar di latte a quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale nō è così buono per far formaggi delicati com'è quando ſi paſcono d'herba dopò mezo Febraro ſin per tutto Ottobre. E queſta è la vera via di tener le vacche affilate (come noi diciamo) & nō fare, come alcuni oſſeruano; i quali nō s'ingegnano a dar il toro a i tempi detti, e manco a far preparar le vacche, quando tardano a ſettimane, & meſi; & però non è marauiglia ſe poi da ogni tempo hanno nuoui parti, & nuoui latti, diſordine veramente grande; & che ſempre apporta loro danno aſſai.

Vinc. Che modi oſſeruate voi malgheſi, per far venir le vacche al toro, come vſate di dir così?

Modi per far venir le vacche al toro.

Scal. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' ſuoi prati, per cagione del letame, & poluere, ch'egli dà loro ogn'anno abbondantemente; così per lunga pratica conoſco, che quanto più dò del fien nuouo, del panello di linoſa, & del ſale alle mie vacche, tanto piu abondano di latte, & ſtanno graſſe, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararſi al torro, in termine di dui meſi, o poco piu. Et però errano grandemente coloro, che penſano di cauar frutto

aſſai

assai dalle lor vacche, benche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle, bene, non solamẽte cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche che tardano fin che si preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

Quanto errano coloro che non sono liberali verso le vacche.

Gio.Bat Piu volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni vaccha (che sia di corpo grande) poco men di carra tre di buon fieno, e tanto panello, & sale, come fatte voi son certissimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fatte mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche somma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberamente a i termini, & hauer mantenuta la vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

Vinc. Dapoi che voi malghesi mandate le vacche di maggio a pascer nelle nostre campagne, & di Giugno poi in mõte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornaté anco nelle campagne dopò S.Bartolomeo, ouero alle calcine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da voi quando le pascete di fieno, s'è cosa buona a tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

Scal. Solamente gli huomini ignoranti & auari le tengono talmente rinchiuse nel caldo a quel tempo che le pouere vacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla vtilità maggiore; percioche per isperientia veggono, che quanto piu mangiano buon fieno; tanto maggior coppia di latte producono.

Che le vacche non siã tenute troppo calde nel tempo del verno.

Vinc. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi priego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de i vitelli, & vitelle?

Scal. Auenga che ordinariamente molti di noi si contentano quando (computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento pesi di latte, nondimeno io non mi contentarei se le mie non passassero cento vinti, & cento trenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono fin'a cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fà vedere (come ho detto) quanto im-

Quanti pesi di latte debbe fare vna bona vacca.

to importa a pascerle bene,& non a spargerne il loro mangiare, come vien fatto da molti,che non hanno giudicio.

Vinc. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi salato,& ben'ordinato.

Scal.Non ci vuole manco di pesi ventiquattro,o venticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben ordinato, il quale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

Vinc. Per qual cagione non fatte voi malghesi i formaggi di quattro & di sei pesi l'vno,& anco piu come fanno sempre gli altri Piacentini & Lodesani,i quali (per farsene grandissima copia) vanno per tutto il mondo?

Quanti pesi di latte vi vuol à fare vn formaggio salato di dui pesi.

Scal.Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; nondimeno ne facciamo tanti è tanti,che se non fussero mangiati da vn tanto popolo com'è il nostro (il qual passa settecēto milia persone) ne anderebbono maggior copia fuor del paese,di quel che fa,ma ne vanno però tanti a Roma, e piu a Venetia, & nell'Alemagna,& con tal riputatione,che son'apprezzati maggiormente de i detti Piacentini,& Lodesani. Et questo auiene,perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli,e perfetti fieni (come ben si veggono al bel colore,& che non vengono verdi quando sono tagliati,come fanno gli altri detti) ma ancora perche gli vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra che per non esser alti piu di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani: i quali essendo alti quasi vn palmo, non possono riceuere così il sale nel mezo,quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

Perche si fa i nostri formaggi non piu di dui pesi.

Gio.B. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciono i loro formaggi della grandezza de i nostri; si per le cose c'hauete detto, & si anco perche sono cōmodi nel maneggiarli,& p portarli da vn luogo all'altro.

Vinc.Si come piu, & piu volte ho ricercato di saper delle cose,che sono oltra la condition mia, così non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate, l'ordine che tenete dal principio sin al fine,nel far di giorno in giorno i vostri formaggi così belli, & delicati,come fate.

Scal.

Scal. Differentemēte bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; & l'altra calda della state:& l'altra temperata dell'autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai piu, che non si debbe fare nell'altre due, percioche all'hora il latte si appana piu facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primauera, dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono i piu delicati.

Trattato del fare i formaggi, butiro, e ricotte.

Vin. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai?

Scal. Messer nò. Non biasimo già il cauarne al tempo del verno; perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, per le vacche che si trouano pregne, o che lattano i loro vitelli: & si anco perche si tiene il latte di tre, o quattro volte che si mungono cosa che non si fa negli altri tempi, & specialmente quando fa caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto piu d'vn giorno; & parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libre, o due è meza di butiro per pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri non ne cauano niēte; percioche, per isperienza veggono, che questo formaggio resta piu delicato, & si mantiene (a tanto per tanto) di piu peso de gli altri.

Gio. Bat. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

Scal. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo, la giuncata. Et però ogni malghese ben prattico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che fa parere che non ve ne fusse mai: ma ancora com'ella è ridutta al fondo, le dà vn poco piu fuoco del solito, accioche quel formaggio si morbido non si guastasse, come facilmente sarebbe quando nō fusse alquanto piu cotto dell'altro. Posti adunque vinti, & 25. pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tātò caldo, & che si possa suffrire col braccio nudo, vi si pone vn oncia di buon caggio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si mette anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra vn quattrino; com'è ben caggiato il latte, si rōpe col bastone tondo, & ben biā-

co fin che si vede esser bisogno: onde essẽdo ridotta la giõcata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con pãni di bugata, caccia le mani e braccia ben nette fin'al fondo volgendo e riuolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere vgualmente cotta, & alquanto soda e tonda di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto vn panno ben bianco, o piu tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo; la quale, cinta, & stretta quanto vi cõuiene, la copre con vn'asse tonda, mettendoui sopra delle pietre di sofficiete peso; & altro non vi si fà fino alla mattina seguente: La qual massa, per essersi ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno; & ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scalere di mano in mano; non facendoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi dà vn poco di sale minuto, & il simile fà il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi; & leuatoli la fascia non vi fà altro che nettarlo con vn straccio, lasciandolo cosi fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & indurisca; & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di piu, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto à quattro, o cinque altri formaggi anteriori, che pur si salorno. I quali, vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei; & così và crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono; leuandoli & ritornandoli le fascie, fin che egli in vinticinque, o trenta, o piu giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri; come ve ne sono diuersi, i quali o per poco fuoco, o per troppo, restano ben disposti, o male, a riceuere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'indurisconο talmẽte di fori, che la crosta loro non può riceuer' a pena la metà del sale, che li bisogna.

A che modo si ordinano i formaggi & come si conseruano lungo tẽpo.

Vinc. Che si fà a i formaggi, che si trouano salati a bastanza?

Scal.

Scal. Leuati dal ſale (come nõ lo riceuono piu) per quattro, o ſei giorni nõ ſe li fa altro che volgerli ogni giorno fin che ſono aſciutti, & poi ſi raſpano, & ſi nettano da ogni lato, & attorno con coltello fatto a poſta non ben tagliente, & all'hora portati nell'altra caſcina il ſolaro (pur fornita d'aſſi ſopra le ſcalere) ſi volgono anco per quindici, o vinti giorni, & ſi nettano ogni volta con le mani, o con lo ſtraccio, & poi ſi vngono con oglio di linoſa, & ſi fregano beniſſimo con le mani, non facẽdoli altro che volgerli ogni quattro, o ſei giorni; & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenendo bene ſcopate le aſsi doue ſi pongono, oſſeruando queſto fin che hanno paſſati ſei, & otto meſi; & anco vedẽdoli ſe moſtrano qualche difetto di feſſura, o di caruolo che li rodeſſe ouero che ſi gonfiaſſero; percioche gonfiandoſi, non vi è altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello ſi puote, & gittando feſſura, o caruolo, ſi vngano ancora col detto oglio il quale li conſerua beniſsimo, benche vi ſono alcuni altri che li vngono con oglio d'oliua, con butiro marcio, accioche maturino piu toſto; ma meglio è quello di linoſa, & anco piu la morchia ſua; ꝑcioche queſte due coſe ſono piu a propoſito per conſeruar ſimili formaggi, & per darli piu bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, li ſan parer pallidi, cioè di poco colore. Baſta che paſſato l'anno trouandoſi netti non occorre faruí altro che vederli ogni meſi, o dui, & volgerli, ſcopandoli beniſsimo, & medeſimamente le aſsi doue ſi tẽgono.

Vinc. Hauete voi altro ſecreto per conſeruare queſti formaggi per qualche anno.

Scal. Non ſolamente ſi conſeruano lungo tempo in vn mucchio grande di miglio, ma maggiormente nella linoſa eſſendo aſſai; percioche, ſi come quello (per eſſer di natura freddo) li tiene ſolamente freſchi di ogni tempo; coſì queſta li conſerua ſimilmente nel gran caldo freſchi, ma nel freddo anco caldi; coſa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco; come per contrario li nuocono coloro i quali non mancano a farli maturare per forza in poco tempo ſtringendoli al fuoco di carbone acceſo: tenendolo nelle camere, o caſcine dette in ſolaro cõ le feneſtre bẽ chiuſe; non conſiderando che queſto modo fà maturar ogni for-

magio acerbamente, ch'egli cala nel peso di piu, che non fa nel mutare col tempo che vi conuiene; ma per l'ingordigia di cauar' in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

Gio. Bat. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace piu assai a conseruare i piu belli, & i migliori nell'oglio di oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco, come ordinariamente ve ne metto ogni anno tre, & quattro forme fatte in monte o nel piano di Maggio; percioche quanto piu vi stanno tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

Vinc. Non hauete voi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (com'è tutto quel che fate voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che il formaggio di vacca e di pecora è miglior di q̃l di vacca solo.

Scal. Nõ è dubbio alcuno, che la lunga esperientia mi hà fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre piu saporito, piu delicato, & si mantiene cõ maggior peso & però nõ è marauiglia se io perseuero a tenere ottanta, & cẽto pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vendo il mio ogn'anno non solo quattro & cinque soldi il peso di piu che non fanno quei malghesi che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le peccore, mi rendono (a tãto per tanto) maggior'vtile che non cauo dalle vacche. Vero è che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma standoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

Vinc. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di questi dui latti mescolati, che nõ son le pure di quel di vaccha?

Quale ricotte salate sono migliori.

Scal. Non solamente sono piu saporite quelle de detti dui latti, & piu le pure di pecora; ma sono ancora piu delicate quell'altre fatte di latte di capra; & medesimamente sono questi latti, cioè si come quel di pecora è migliore, & piu grasso di quel di vaccha; così in queste due cose auanza tutti quel di capra.

Per quanti modi si può seruir della pãna di latte.

Vinc. Per quãti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo?

Scal. Primamente facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, il quale mãgiamo in diuersi cibi (fuori però de i tempi prohibiti per la santa Chiesa) & quanto piu è fatto di fresco, tanto è migliore. Poi non pur ne facciamo del

latte

latte mele,& de' capi di latte, che voi altri mangiate, si delicati col zucchero; ma ne vendiamo a coloro, che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi,acqua rosa,& zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinnamomo, & anesi sopra quando sono cotte, ouero de' moscardini.

A fare il latte mele.

Vinc. Che modo tenete voi nel fare si delicato il latte mele?

Scal.Posta la panna con acqua rosa in vna baccia,o altro vaso commodo si sbatte,& si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano,& le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si và leuando col mescolo forato di mano,in mano secondo che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spoluerizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin ch'è finito di ridurre in schiuma.

Vinc. Come fatte ancora il vostro capo di latte?

A far il capo di latte.

Scal. Primamente poniamo la panna al fuoco in vn caldarino ben netto,la quale mouiamo di continuo cō vn bastone bianco fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco,vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella; non mancādo a mouerla col medesimo bastone fin che vi si possa tener dentro il dito picciolo; facēdola poi passare per lo sedaccio,o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro il cagio distemprato con l'acqua fresca, o piu tosto con l'acqua rosa; e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni,o piatti,accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; il quale non pur voi altri nobili mangiate così volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia,& in Padoua.

Vinc. Come fatte voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

Scal.Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gli interiori de' vitelli maschi,& femine,ilqual'è tanto migliore,quanto che questi animali si trouano ben grassi,e tantosto che l'habbiamo spiccato, della budella lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vn stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino

doue si fà fuoco,accioche venga secco.

Vinc. Vorrei saper' ancora a che modo fatte l'agra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, o riccotta?

A che modo si fa l'agra.

Scal. Ordinariaméte habbiamo il vasello,del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna,& altrotanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta,accioche ella non manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella,& massimamente in vn vasello nuouo, lo piglia (per l'ordinario) d'vna brenta; facendoui il buco donde si caua l'agra non appresso al fondo,ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamente quella,che fa di mestiero.Et però tolto il vasello cócio (cóme ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto vi si mette vn pane di leuito rotto in più pezzi, & vna man piena di sale,& anco delle ortiche. Et a questo modo si fa, l'agra perfetta in tre, o quattro giorni, che non si guasta mai.

Vinc.Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi,per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

Come si alleuino i vitelli & da qual tempo si castrano.

Scal.Scelti i vitelli ben fatti,& di buona sorte si allattano piu di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono ouer dell'herba (secondo i tempi) come han passati li quaranta, accioche a poco a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei vi si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato con la semola fin che mangiano,secondo il solito. Auuertendo a castrarli nel tempo che non fa freddo,o molto caldo, & per Luna scemante;percioche la piaga si ristringe,& guarisce facilmente.

Vinc. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouéchi,per farli tirar i carri,& arar la terra?

Come si domano i iouenchi per conto della Agricoltura.

Scal.Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare,& pascere secondo le stagioni, accarezzandoli hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli con le mani alquanto la testa,hora la schiena & hora il corpo tenédoli anco sempre legati métre che stáno'nella stalla.Et scielti poi i compagni qualificati di grandezza,di grossezza,di fortezza, & di età, non si manchi legarli alla mangiatora appresso l'vn l'altro,& medesimamente quando si cacciano a pascere siano legati a dui a dui con vna corda insieme,

accioche

accioche se vsino ad amarsi, facendoui spesse volte veder'i buoi che tirano i carri,& quando arano, o fanno altre fatiche conducendoli anco spese volte non pur doue sono genti assai,caualli,porchi,& altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini,di foli,& di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si prossima il tempo di farli tirare(il quale sia non piu tosto di trenta mesi,ne piu tardo di trẽta sei,e che nõ faccia caldo,o pioggia) vi si faccia portar il giogo qualificato alla lor età; & dopo quattro,o sei giorni, vi si attachi il timoncello cõ la catena che vadi per terra,accioche non si spauentino,& passati tre o quattro altri giorni, si attachi a quella catena vn zucco di legno di qualche peso,percioche tirãdoselo dietro, cominciano asuefarsi alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si cominci a metterli inanzi a i buoi che tirano il carro & sempre con carezze, ne batterli mai fin che non si veggono ben amaestrati, & assicurati al tirare;auuertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discretione,& specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno. Et non fare,come fanno molti di poco giudicio,i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti, non facendoli riposare sopra la paglia asciuta,o altro strame buono;conciosia ch'è meglio tenerli mondi,ben fregati & streggiati sera,& mattina, & la notte accõmodati di strame a proposito,con poco mangiare,che darli del fieno in copia,& nel resto trattarli male.Che in vero se non riposano coricati ben almen di notte non possono ne anche rumiare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

Vin.Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantenghino gagliardi,vorrei anco saper almeno i ripari che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del pisciasangue,per la quale tanti ne muoiono.

Rimedii al pisciasangue.

Scal. Perche questa infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella secchezza,& specialmente per rugiada; il primo riparo è che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna di acqua, o di altra cosa,percioche come beuessero,non vi sarebbe poi speranza di aiutarli,

&

& il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; prouedendoli quanto piu tosto si veggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non trouando luogo per riposare ma mouendo hora il capo, & hora torcendosi a piu modi con la vita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino, pesti insieme, & vna di triacha, con dui boccali di vino bianco, e bollite queste cose in vn caldarino, & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di Zaffarano, & si danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiero di succo di piantana mezo di aceto forte, mezo di oglio commune, e come sarebbe la quantità de due castagne di poluere di Zucca saluatica, & altretanta somma di gusci di oui, & la metà pur di poluere di grapola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona vna scudella della propria orina, vna & meza di oglio comune, sei oui freschi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queste cose ben'insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anco con due libre di mele, oncie sei di feccia raspata di veza, detta tartaro vna di cannella fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di late di vacca si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchetina fin che è diuenuta ben rossa e forata dapoi, e tagliate le venette delle bande, esce sangue verde. Et fatto questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

Al mal de lanco.

Vinc. Che riparo si può fare al mal del lanco; ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.

Scal. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, & piu nella primauera, che da ogni altra stagione, per lo abondar all'hora del sangue assai: onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; e poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che egli esca sangue e non meno tagliar vn poco la cima di ogni orecchia: & non vscendo sangue da simili tagli quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui homini, vn per lato, fregarlo sotto il corpo con vna stanga, o altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno, & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente piu tosto con panni di lana, che di tela & facendolo passeggiar alquanto quando non migliorasse co i rimedii detti dandoli del buon fieno, o del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcuno Et vedendo non giouarli questi aiuti, finalmente se li dia vn taglio

glio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà, non mancando poi a medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'una all'altra parte & vnto benisimo di oglio comune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, o cinque dita, e poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto: non cessando di farlo passeggiare finche tal gonfiatura non è partita.

Alla gonfiatura del corpo del bue.

Similmente gionfiandosi la coppa al bue, è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella piu volte al giorno, & in quattro, o sei dì guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, o per altra via non si bagni, perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, che all'hora vien bagnata dalla pioggia, o per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto, e fregatolo benisimo dopo poco si può adoperar quel bue come prima.

Alla gonfiatura della coppa del bue.

Non meno alla enfiagione del piede si pone sopra delle foglie di sambuco pesto con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola bollite insieme nel vino bianco, & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

Al gõfiarsi de i piedi, & al maccarsi.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima in luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio comune, & poi postoui dento anco vn poco di seuo dileguato col mele si ferra di nuouo ponendoui però tra il ferro, el buco, del pelo del medesimo bue.

Alla inchiodatura del bue.

Appresso all'vnghia caduta al bue si fa vnguento con vna oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua si vnge quella per quindici giorni & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato & meza oncia di allume di rocca poluerizata, fin che ella sarà ben guarita, hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai: Quãdo li viene in flusso non solamẽte nõ bisogna ch'egli beua per tre giorni, ma ne anche mangi herba, e però se li da delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo, & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenere, & vna di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, e per mãgiare se li da delle foglie di lauro tenere.

Alla vngia caduta al bue.

Al mal di flusso del bue.

Al guarire il bue quando non può andar del corpo.

Poi quando il bue non può andar del corpo per esser pericoloso male, dico che per sanarlo si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigrale quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno a bere la mattina fin ch'è libero.

Io hauerei ha narrarui intorno a piu infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, e mi conuien andar a riceuer certi danari in Bagnolo, farete contenti di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al vostro commando.

Gio.Bat. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che vi partiate farete ancor piacer a M. Vincẽzo, & a me dir i rimedij piu importanti per li mali che vengono alle vacche.

Ad alcune infirmità delle vacche.

Scal. Benche vi siano piu infirmità, nondimeno le piu importanti sono cinque, che facilmente le amazzano, cioè, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore, mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue non solamẽte sono buoni alle vacche i medesimi rimedii che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia & di ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato, & cacciandole queste cose per la gola, per esparientia trouano che il piu delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano beuer in modo alcuno finche non sono del tutto liberate.

Poi a i foruesi che vi vengono nella gola, subito che si aueggono di questo male, tagliano con coltello ben tagliente, doue sono i lattesini, & cauatone vn poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendo questo con diligentia, fin che è ben guarita.

Ancora circa all'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & le fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce, & poi salassato in piu luoghi dell'enfiagione, vi fregano per tutto col sale, e le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del lanco, o rimedii che si fanno a i buoi in simil caso: senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale è talmẽte desperato di rimediarli, che nõ bisogna faruí altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, non ritornandole

doue le per piu giorni, nel fin che non sono ben lauate le mangiatore con acqua ben bollente con herbe odorifere. Et questa infirmità non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, o fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio dei caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si disperano, oltra che non vogliono caualle, o caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, percioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò a Bagnolo, come vi ho detto.

Vinc. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

Scal. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono a cauallo con buoni capelli, & cappanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

Gio.Bat. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, e che voi vedete che la pioggia hà da essere non poco lunga, mi farete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella piu parte di dimane, che vi piacerà.

Vinc. Non posso mancarui di quanto mi commandate.

Il fine dell'vndecima giornata.

LA DVODECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno alle pecore, & alle capre.

ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincẽzo Maggio con M. Giouan Battista Auogadro leuati che furono la mattina seguente, andarono alla santa Messa; & dopo che hebbero per vn gran pezzo caminato lungo alla bell' acqua della Mora, ritornarono a casa; onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere; & poi guardãdosi l'vn l'altro che s'incominciasse a ragionare, il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito, disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte; mi sarà gratissimo che parimẽte sta mane ragioniamo della natura delle pecore per esser di maggior' vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

Principio del parlamento circa l'vtilità delle pecore.

Gio. Bat. Non è dubio alcuno che da questi animali habbiamo gran beneficio per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco che sempre ci rendono. Perciochе si come se non fusse la lana loro tanto necessaria per lo nostro vestire, ci conuerrebbe habitare fra le selue, ò nelle grotte, & nõ nelle città, castella, o ville, come faciamo; cosi se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi

che

che occorrono in molte prouincie. Poi non solamente viuiamo delle loro carni, de'latti, & delle cose che cauiamo tutto dì da quelli ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor'assai ne i frutti della terra, per esser'il migliore di ogni altro animale quadruplo: di maniera che si può dire che ogni cosa che dà la pecora, e sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

Scal. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poi che non offendono mai alcuno, anzi sono talmẽte quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mensuetudine. La onde sempre amai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener' almeno cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far' il formaggio migliore, che farlo solo di latte vaccino: ma mi rendon anco maggiore vtile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

Vinc. Quante sorte di pecore conoscete voi in questo paese?

Quante sorte di pecore Bresciane.

Scal. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani, cioè nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre volte l'anno, cominciãdo al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quãtità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neue, non stimando mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità; si per la lana, e si anco perche si mungono quattro, e cinque mesi l'anno con gran copia di latte, & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'vno.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre, percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra: ma si hà di buoni danari della lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno e che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville dalle montagne; oltra che alleuano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, e quelli per castrare, & vẽdere a i beccari quando sono diuenuti grandi, & ben grassi. Ma

si. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Giugno, & di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer il grege loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascer di ogni tempo, ma non danno la lana, se non due volte l'anno, la quale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamente nella villa di Ghedo, & di Montechiaro, per esserui pascoli conuenienti a loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili: percioche dalle lor lane si fanno i piu politi panni che si possano far d'ogni altra d'Italia. Le quali oltra che sono tosate solamente vna volta l'anno non si mungono mai, ne si amazzano figliuoli maschi, o femine (eccetto quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per esser'anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende poco meno della Francesa. Et quantunque queste pecore si cacciano a pascer di ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuichi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare; perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin'alla morte. Et però non solamente nô le cacciano a pescere se il tempo non è in termine di non piouere, o neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che gli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quiui facendole pascere fin che il mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser assalite dalla pioggia. Et per questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti; percioche non potendo star per le campagne quando pioue, o neuica, bisogna anco che mangino piu

fieno dell'ordinario Vero è, che si guadagna magior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Vinc. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

Come vogliono essere le belle pecore.

Scal. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, e poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanosa di coda grande, & di tette lunghe.

Vincen. Similmente, come voglion'esser' i bei montoni?

Come vogliono essere i bei mõtoni.

Scal. Auoler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

Vinc. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore, quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tenere i montoni.

Scal. Non solamente non bisogna lasciarli stare cõ le pecore, se non ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, o che non concepiscono; ma ne anche il primo anno: perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, e debole. Ma se saranno conseruati circa il coito, e ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, viueranno fin' a gli otto anni (& anco piu) perfetti al generare.

Vinc. A quante pecore può satisfar'vn montone al generare?

A quante pecore basta vn montone.

Scal. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore; in questo paese non ve n'e che si possa mantenere piu di vinticinque, fin'a trenta.

Vinc. Che tempo debbono hauer le pecore, quando bisogna dar loro il montone.

Che tempo debbe hauere la pecora innanzi che conosci il montone.

Scal. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, o poco manco; & se per caso s'impregnano piu tosto, vendansi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo; Benche sono da lodar coloro, che non alleua-

no mai le femine che son nate del primo parto; perche è meglio hauerne poche, le quali sia nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

Il vero tempo di dare il montone alle pecore.

Vin. Da qual tēpo si debbe dare il montone alle pecore?

Scal. Perche ciascun buon pastore sa che tutte le pecore non portano il feto più di cinque mesi; però si tengono i montoni tutto l'anno, in cōmpagnia de i castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio o di Agosto: percioche all'hora è il tempo commodo di accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Gennaro, o al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quando cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente i loro agnelli; I quali, volendoli vendere al tempo della Pasqua a i beccari, si trouano in perfettione; & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, finche vanno a pascere quelle dei monti alla fin di Maggio.

Vinc. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

Come si deuono trattare le pecore nel parto loro.

Scal. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, non laciandole vscir della stalla per tre, o quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, la quale sia stata più tosto alquanto al fuoco che esser fredda, ouero almeno sia tenuta in vn solo, o altro vaso nel medesimo luogo dou'elle stanno al caldo, accioche la possano beuer nō fredda ma quando anco si ponesse dētro vn poco di farina di miglio cō alquanto di sale; vi si farebbe grañ beneficio; percioche mai non si puo fallare a trattarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto piu vtilità riceuiamo da essi. Et così per contrario quanto piu sparagniamo, tanto manco vtilità habbiamo; percioche come gli animali patiscono del loro viuere non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma anco ra viuono poco tempo.

Gio. Bat. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti co

loro che non conoſcono, che queſti & altri animali congiunti all'Agricoltura, ſono ancora tutto ſimili a lei; la quale, ſi come fa ſempre ricchi gli Agricoltori quando piu ſono liberali verſo di lei, & li manda ancor in rouina, quanto piu ſono ſcarſi; coſi gli armenti (per natura) fanno'il medeſimo di ogni tempo.

Scal. Seguendo pur'il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, ſi piglino le poppe della madre, & ſi gitti via il primo latte che viene (per eſſer come marcio) & vi ſi prema l'altro con le mani in bocca, accioche guſtandolo cominci a tettare. Ma ſe ella andaſſe a paſcere, & che ritornata non voleſſe conoſcer'il parto ſuo (come alle volte ve ne ſono di queſta natura) ſia ſerrata con aſsi, o con altre coſe in qualche parte della ſtalla con lui per tre, o quattro giorni, che al ſicuro cominciarà a pigliarli talmente amore, che non ſaprà viuer ſenza lui, & manco fallarà nel riconoſcerlo per figliuolo fuori di molti altri; & egli medeſimamente non mancarà a ſeguitar la madre quando andarà ſeco a paſcere; ma queſto non ſia piu toſto del meſe di Marzo per cagion del freddo, & perche non ſi trouano herbe tenere; Auuertendo mentre che queſti agnelli ſtanno nella ſtalla, innanzi che comincino a paſcere, che ſi dia lor del fieno minuto, & del migliore che ſi troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengono la ſera da paſcere con le tette piene per dar lor'il latte in copia, le quali mangiano poi tutto quel fieno che trouano eſſer auanzato ad eſsi figliuoli: & a queſto modo gli allattano fin che di compagnia vanno in monte a paſcere.

Altri auiſi per le pecore, e agnelli.

Vinc. Da quall'hora del giorno ſi cacciono a paſcere queſti animali?

Scal. L'hora ordinaria, & propria di condurli in queſto paeſe è ſempre dopo che ſono paſſate le ſedici; & queſto tanto ſi oſſerua al tempo dell'eſtate, autunno, & primauera, quanto in tutti i meſi del verno percioche chi faceſſe altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre che ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, ſi come ſi oſſerua di cacciar alle campagne, le pecore, montoni, & caſtrati come la brina, e alquanto mortificata dal Sole, o dall'aere dopo paſſate le ſedici hore, o poco piu & li tengono fuori molte fiate ſin a mez'hora di notte; coſi

Da qual hora ſi denono cacciare a paſcer le pecore.

ſe fuſſero cacciati fuori al tempo della rugiada piu toſto delle ſedici,& che paſſaſſero le ventitre a condurli a caſa, non è dubbio alcuno,che venirebbe lor il male del morbino,il quale gli ammazzarebbe tutti in poco tempo.

Vinc. Voi cominciate a moſtrarmi vna delle malatie che facilmente vengono a queſti benedetti animali; la quale tanto piu mi fa marauigliare, quando che di ſtate non ſi poſſono cacciar a paſcere almeno dopo che ſono paſſate le vndeci, o dodeci hore del giorno; conſiderando, che all'hora il Sole comincia a moſtrarſi potente, come in vero ſi vede hauer forza d'aſciugare tutte le humidità.

Scal.Sappiate pure, che sì come tutti i buoni paſtori ſi farebbono ricchi in poco tẽpo,quando le pecore non fuſ ſero ſottopoſte alle tante infirmità mortali,come ſono tut tauia;coſi ſe non fuſſe la molta vigilantia,la diligentia,& la prudentia lorò,per vna che muore,ne morirebbono venticinque,& cinquanta.

Quali agnelli ſi debbono al leuare.

Vinc.Come vogliono eſſer quelli agnelli che ſi hanno da alluare?

Scal.Si debbono ſciegliere quelli che ſono piu groſſi, più belli,& c'habbiano la lana piu ſpeſſa, & piu lunga,& an co piu bianca:tenendone non meno fra ogni quattro, o cinque,v'altro bello che l'habbia ben nera accioche cõ queſte dui ſorti che ſi cauaranno da i montoni,dalle pecore;& da i caſtrati ſimili,ſi poſſano fare de'panni meſchi.

Vinc. Vorrei ſapere ancora, da qual tempo ſi debbono caſtrare gl'agnelli;& il modo che ſi oſſerua nel caſtrarli.

Quando e come ſi caſtrano gli agnelli.

Scal. Eſſendo nati di Decembre, o di Gennaro ſecondo il ſolito, ſi caſtrano non al primo Marzo (perche ſarebbono troppo giouani) ma al ſecondo, col riforzino di corda fattoui vn capolo nel mezo; ponendoſi il caſtratore,l'agnellotto cõ la ſchiena ſopra il petto di ſe ſteſ ſo; & poſto quel laccio fatto il capolo attorno i teſticoli, & vn capo della corda ſotto vn piede, & con l'altro capo in mano,tirandolo ben'in alto ſi faccia le corde o radici de' teſticoli ſolamente crepare & queſto ſi fa con facilità ſenza leuarli teſticoli, ma però reſtano quãto al coito come ſe ne fuſſero priui. Vero è,che biſogna vngerli doue ſono ſchizzi con la ſonza di porco maſchio, accioche non ſi gonfino.

Gio.

Gio.Bat.Quantunque questa cosa paia ridiculosa:nondimeno per hauerui ueduto farla con tanta facilità, non si puo negare ch'ella è d'altro miglior modo,che nō è del castrare i vitelli,caualli,porci,& cani.

Vinc.Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati,& montoni.

Scal.Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante:in tempo sereno,senza vento,e dopo l'hora di terza,& qlli che si vogliono tosare vn'altra volta,si tosano di Agosto quando vengono di monte: Auertendo di non tagliarli la carne;se pur si feriscono, siano vnti con pece liquida, o con l'oglio comune, & metterui sopra del caligine,o carbone pesto,accioche le mosche non le noiano.Ma vngendoui solamente con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

De qual tēpo li tosano gli animali pecorini.

Vinc.Quante libre di lana debbono far per animale?

Scal.Bēche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Breciane nondimeno le tesine & le bastarde in due volte,rendono an dodici libre; ma le gentili non pagano quattro in vna sola tosatura.

Che lana diuersamēte rendono le dete pecore.

Vinc. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori,& rimedij piu certi, che hauete conosciuti per sanarle.

Scal.Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino,il quale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dall'altra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle; & massimamente quando muouono spessamente le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadendo a dietro; non tardando a dar del sale alle altre mescolato con la quarta parte del solfo,il quale le purgarà, & amazzarà questa infirmità. Et per questo il pastor prudente và sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de i cattiui pascoli,& specialmente doue sia l'acqua, o stata morta, ouero che siano stati adacquati; percioche, pascendoui, le venirebbe il giocio in manco di quaranta giorni, & dapoi

Di alcuna infermità maggiori di questi animali.

morirebbono in po che hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese di Aprile fin che vanno in monte, subito le salaßa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, ne che beuano se non pochißimo, perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, all'hora non manca a medicarle col largato bollito con l'oglio di oliua, o col butiro: ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, accioche non paßi piu oltra.

Parimente quando le pecore si inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per essere state coi piedi nel sterco loro) che non poßono andare, ne stare in piede, questo pastore non manca a tagliarle via il corno guasto, & poi vi mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame: facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la vnge con rasa mollificata con la saliua dell'huomo: e legata cō vna pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellete di legno legate attorno con tal modo, che eßendo bene accomodata, non resta di caminare, & pascere.

Et non essendoui rasa, piglia del largato, il quale fa quel medesimo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore le dà dei frutti sechi di lauro col sale, cominciando quando han parturito, fin che hanno hauuto il montone, accioche si mantegano sane, graße, & che abondino di late. ma come sono pregne cessa; perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente da questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano graßi; ma però li da poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di matina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti: ma non le lascia bere fin che nō han pasciutto poco men di due altre hore: atteso che quādo mancasse di questo buon'ordine, il sale non vi giouarebbe, e patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore poiche ho detto le piu importanti.

Lodi della vita pastorale.

Vinc. Perche piu volte ho vdito dire che la vita pastorale nō mē è tenuta p facile dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, e di animo nobile, mi sarà grato che mi

mi mostriate doue consista questa sua felicità.

Scal. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar'a questa vostra dõmanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimàmente nello specular di continuo l'infinita bontà del grand'Iddio, & venendo solamente a quella felicità che ciascuno può abbraciare facilmente dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl'infiniti lacci; e ramarichi di questo mondo, fa ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer piu quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer'ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollecitudine al suo caro gregge.

Le prodezze d'vn pastore.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero di animo, & prudente con gli huomini? Il quale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per piu campi, & per diuerse contrade và sempre innanzi loro con vno spontone lungo in spalla, o altra arma d'asta, con animo deliberato di combatere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere: Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiena huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmente la farina di miglio per fare la polẽta di giorno in giorno sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

Come viuono sobriamente i pastori.

Gio. Bat. Veramente ch'egli è bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro; ben che non mangiano altro che polenta calda fatta quanto solamente vi bisogna per viuere, quando vogliono desinare, & altretanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno, eccetto quel formaggio, o riccotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, o cenano; beuendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & chiare acque.

Come si fa la polenta.

Vinc. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

Scal. A farne per tre perſone, ſi piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altretanta per la ſera (laſciando ſempre quella di frumento per non far coſi buona polenta, & anco perche ſi digeriſce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, o ſei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn baſtone, accioche ella maggiormente poſſa paſſar la farina ſin'in cima; laſciandola poi bollire, fin che ſi gonfia, & ſi diſtacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco ſi mena beniſsimo con vn baſtone tondo, & netto fin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, ſi taglia in bei pezzi ſottili con vn filo, & ſi mangia così calda col formaggio, o con ricotta ſola.

Vinc. Per qual cagione tengono tutti i pecorari ſolamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

perche i paſtori tengono cani bianchi, & ſi veſtono ſe ſteſsi di quel colore.

Scal. Perche i paſtori conoſcono beniſsimo che tutte le pecore ſono talmente timide per natura, che come veggono vn'animale che non ſia di pelo bianco, ſubitamente dubitano non ſia il lupo, il quale le ſia alle ſpalle per diuorarle; però non è marauiglia, ſe per non ſpauentarle tengono ſempre cani bianchi, & ſe ancó eſsi medeſimi non ſi veſtono d'altro colore.

Vinc. Sempre mi piacquero queſti cani bianchi, grandi, & peloſi, col ſuo mello di ferro largo, attorno al collo, cõ le ſpine acute, accioche piu animoſamente poſſano combattere co i lupi con auantaggio, che non ſiano ſtrangolati, come molte fiate ſarebbono quando non fuſſero coſi ben'armati.

Gio. Bat. Hora perche i ſeruitori portano in tauola le viuande per deſinare, e bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto ſi ſarà grato.

Scal. Mi ſarà caro che innanzi veſpero mi diate licentia, accioche poſſa giunger queſta ſera al lago, & dimane alla montagna, donde ho i miei animali.

Vinc. Saremo breui, perche parlaremo ſolamente delle capre.

RAGIO

RAGIONAMENTO FATTO PER LI tre medesimi intorno alle capre.

Apoi Che l'Auogadro, & il maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora i seruitori, & Scaltrito di cõpagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuersamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de i loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

Principio del ragionamẽto delle capre.

Scal. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto all'obedientia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le peccore; nondimeno è cosa buona a tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i monti; i colli, le valle, e le cãpagne deserte; percioche danno maggior copia di latte & migliore & piu sano che non fan le peccore, & anco la ricotta di lor fresca e piu delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vacca formaggio di peccora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendano questi animali.

Che le capre sono di poca spesa.

Poi le capre sono di poca spesa, conciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto il tempo si cacciano a pascere; & quando restano nelle stalle per cagione delle pioggie grandi o che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' vencelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, di vite: albera, di olmo, di frassino, di moro, di castagna non saluatica con le foglie attaccate, i quali siano seccati al Sole, & poi conseruati ne i fenili, o altri luoghi doue nõ possano esser bagnati. Et però non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selue per le spelonche, per le corne, & per li brichi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli

grandi

grandi di fiaccarsi la vita in mille pezzi; non temendo mai simili precipitij; ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. Et per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accioche possano benissimo seguitarle, diffenderle da i lupi, o di altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & non così pericolosi, percioche alle volte se ne perdono, o per lo cader da tali precipitosi luoghi, ouero che sono deuorate dalle fere. Si che per concludere si può dire quel prouerbio. Mai non si vede capra morir di fame: percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancor che fusse velenosa, senza far loro male alcuno mancandoui cibi per sostentarsi, si pongono a romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser piu saporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hanno vna natura molto diuersa da gli altri animali; stando che non solo dormono piu volentiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia o altro strame; ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'vn bricco, o d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

Gio. Bat. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle peccore, tuttauia non intesi mai così bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzaro vi si dice. Tu sei molto capricciosо.

Vinc. Lodate voi che si alleuino le femine, o piu tosto si vendano in capo di trenta, o di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comprino dell'altre d'un'anno, lequali siano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche settimane.

Scal. La maggior parte de' caprari di questo paese fanno il medesimo che dite: percioche veggono per isperientia, che co i danari che cauano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de i Grisoni d'vn anno, o di dui, & senza altra spesa, o fastidio, ouer pericolo nell'allenarle; dalle quali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, o per esser pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare, debbe sciegliere quelle che

sono

sono nate dalle migliori madri, e farle tettare p tre mesi, nõ alleuando mai quelle del primo parto, perche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse: accioche (ancor che tettino) s'auezzino a pascere. Poi mentre che le capre si trouano pregne, non lasciano vrtar l'vna con l'altra; perche facilmente disperderebbono; & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo, quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

Vinc. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

Quando si debbe accõpagnare il becco con le capre.

Scal. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre; percioche, portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore & vn'altro nell'allattarlo o poco più sono prefetti dopo Pasqua quando non vi si dia fieno, come non si debbe dare; perche altramente perderebbono la lor dolcezza. Oltra che questa è la migliore stagione di tutto l'anno, p essere abbõdante di herbe per pascere benissimo, e per produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tempo, & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, o semola da mangiare, & toltone otto o dieci bocconi, si ritorna a tal'officio vn'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopo hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si liga subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; legandolo & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna i medesimi giorni, che elle sono ben disposte a tal'effetto, poi che egli è ancor all'hora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento & anco fin' a centò cinquanta.

Vinc. Come si fa ad allattare dui capretti nati in vn medesimo parto come occorre vn'anno piu che l'altro?

Come si latta dui capretti a vn sol parto.

Scal. Benche ordinariamente vna madre fa piu latte di quel che bisogna per vn sol capretto: però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, e parte darli del late munto fin che qualch'vno resti senza il suo.

Che le capre allattano de' fanciulli.

Gio. Bat. Et questo credo fermamente percioche se vna capra piglia amore a vn fanciullo (come molte fiate occor-

occore) che non habbia chi li dia latte; andãdo piu uolte al giorno con le gambe a trauerso della cuna (& masſimamente quando piange)porgendoui le tette in boca fin ch'è sattolo , quando maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie?

Vinc.Come voglion'esseri becchi buoni circa à la statura & alla età innanzi che si congiungano con le capre?

Come vogliono eſſer i buoni becchi, e le buone capre.

Gio.Bat. Non sono buoni se non dopò che hann'vn'anno , & durano perfetti al generare sin'a i quattro , & poi si vendono a i beecari , essendo castrati , & nò . I quali si hanno per migliori quando han la testa picciola , le orecchie grandi , & pendenti , la barba lunga & folta , il collo grosso , & corto , il corpo tondo & largo & le gambe grosse , & non troppo alte , & il pelo chiaro & liscio . Et quasi similmente voglion essere le capre ; ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe fra i galoni , cioè sotto della coda . Et quanto piu l'vna , & l'altra specie crescono nell'età(non giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli; & questi solamente si debbono alleuare , & non quelli, che sono generati da' padri & madri molto giouani , o troppo , vecchi. Onde , si come è ben a cambiar'il becco come passa quattro anni , cosi la capra è buona solamente fin a i sei,o sette al piu.

Vinc.Fate voi differentia che questi animali siano piu di un colore,che di un'altro.

Scal.Auenga che alcuni caprari hanno per piu care le capre bianche che d'ogni altro colore;dicendo che rendono maggior copia di latte: nõdimeno le rosse:& nere sono piu gagliarde,& piu robuste contra i mali tempi , & per viuer lungo tempo.

Vinc . Parimente vorrei saper se vi è differentia che questi animali siano coi corni o senza , come pochi se ne vendono,

Scal.L'hauer i corni,& non,non fa che le capre siano piu cattiue , o migliori : E ben vero che quelle che non hanno corni son piu commode per star in compagnia delle pecore,& delle vacche, come alcuni pecorari , & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa , e si anco pche crescono il frutto del formagio,

e piu

e piu della ricotta a tanto per tãto, che fa il latte solo delle vacche, e pecore: Oltra che queste non si spargano fra loro, come fann'alcune volte quelle che gli hanno.

Vinc. Che ordine si tiene nel far pascere questi animali?

L'ordine che si tiene a far pascere le capre.

Scal. Si cacciano il piu delle volte a pascere nel far del giorno mentre che cade la rugiada; percioche pascendo l'herba con quella maggiormente ritornano a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte & poi si rimandano fuori dopo vespro, & pascono fin'a sera, & anco fin'ad vna hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano a pascere dopo terza, & ritornano a casa di sera tardi, & di quà si vede quanto è gagliarda la lor natura.

Vinc. Per quanto tempo si mungono le capre; & quanto latte possono dare al giorno?

Quãto latte producõ le capre.

Scal. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quanto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

Vinc. Non vuole a questo latte quel caggio istesso, & quell'agra, che si adoperano a quel di vacca, & di pecora?

Scal. Certo che non si farebbe il formaggio di capra senza bon caggio, ma non già con l'agra; perche non venirebbe buona la ricotta, & però a farla delicata, vi si aggiunge altro tanto acqua come si farebbe di agra quando vi bisognasse.

Vinc. Hora che mi resta se per le infirmità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

Scal. Troppo auuenturati sarebbono tutti i vaccari, e pecorari se hauessero i lor'armenti della natura che son le capre, le quali sono talmente sante in questo paese, che per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, o per vecchiezza. *E vero, che qualch'vna, le vien il male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero di osso, & questa infirmità le viene per cagion dell'eccessiuo caldo Onde a leuarla si piglia della panna di latte, e si vngono piu volte al giorno finche sono ritornate, come di prima.*

Vinc. Essendo sano questo gregge, come dite, & di cosi poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, nõ se ne tengono le cento & le ducento?

Scal.

Scal. Questo si farebbe quando elle non guastassero mol te cose di valore, come fanno sempre. Et però se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, di altri frutti necessarij della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi & valli steri li, & sempre con buona guardia; perche altramẽte vi farebbon' anco male assai; Ma poche persone vi sono nelle ville di Val camonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano piu di quindici, o vinti & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue; Cioè, vno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni; & vn'altro che ne hà dieci, o vinti, fa il medesimo officio per tanti giorni; a questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia (in famiglia circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

Vinc. Mi resta che mi mostriate l'vtilità che si cauano delle pelli de i becchi, de i capreti, & delle peccore, & che poi facciamo fine.

Ciò che si fanno delle pelle di capra, & di becco.

Scal. Non si fanno vtri delle pelle de i becchi, come si fanno delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal' odore; ma si confettano, & si conciano talmente i somacchi, che se ne fanno i piu belli coletti d'ogni altra sorte. Et piu ancora, essendo ben pasciutti questi animali fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù, ch'egli ha contra diuerse infirmità di noi mortali.

Poi delle pelli di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guanti, di camosci, di sommachi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti vtri si vsano per condur piu sorti d'ogli, di vini; Et altre beuande.

Vinc. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

Scal. A far'vn vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & così i piedi fin'al secondo nodo; & poi scorticate il resto delle gambe fino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo dalla pelle col pelo di fuori & poi si gitta due libre di sale di dentro, il quale fregatolo benissimo trà neruo &

neruo

neruo con le mani,si fa tutta la pelle in vn rotoletto ben ser rato insieme; lasciandola così per tre, o quattro giorni, & dapoi ritornandoui a salarla così pur di dentro, ma solamẽ te con oncie quattro, onde fregandola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente dall'altro lato ben stretta in vn ruotoletto, passato ancora altri tre, o quattro giorni, ella resterà perfetta per conciarla con li spaghi in ogni buon vtre come si fà: tenendola però sempre gonfia; & attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana della terra; accioche non fosse rotta, o guasta da più animali.

Gio. Bat. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto, M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andiate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettandoui con quelle a questo Settembre.

Seal. Voi mi perdonarete se in tutto non vi ho fatisfatto; come era il vostro desiderio, & il mio debito; Basta che hò da morire all'ombra vostra p quel seruitor fedele, che sempre sono stato; & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo.

Vinc. Andate nella buon hora, poi che siete conosciuto per piu nobile di animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licentia da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di ritornare accioche ragioniamo delle altre cose.

Gio. Bat. Et io vi aspetterò volentieri all'hora solita.

Il fine della duodecima giornata.

LA TERZADECIMA GIORNATA DELL' AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de i caualli, & delle caualle di buona razza.

ITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, & ritrouando nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatisi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parue al Barignano (come quel ch'era di piu tempo) di dire all'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'eglie piacciuto a nostro Sig. Iddio c'hoggi io mi troui cōn voi, & che sappia quanto vale la vostra conuersatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

Gio. Bat. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamēte commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono così commodi a i contadini a i mercanti, a i nobili, a i Prencipi, & a quanti religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

Vinc.

Vinc. Tanto più mi è grata questa vostra openione, quanto c'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni in piu guerre d'Italia.

Lod. Dalla giouentù, fino a i settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria & nelle guerre appresso molti principi. Percioche ho conosciuto che frà gli animali quadrupedi, che'Iddio hà creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animosità, ne di commodità, & di vtilità; conciosia ch'egli è quello che ci serue piu d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano & hora caminare; trottare, galoppare & correre; attegiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a piu modi; scacciando da noi tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con il corpo nel maneggiarlo diuersamente, secondo che'l valor suo ci rappresenta.

Discorsi sopra i caualli.

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, & cosi animoso animal; poiche possiamo andare in qualunque viaggio, per fanghi, per sassi, per colli per monti, per boschi, & per campagne; assicurando egli più volte dalle insidie de gli huomini maligni i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli han portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuzze, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da i tamburi, da gli archibugi, & delle artigliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così a cauallo, come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & si apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso.

Gio. Bat. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo che lo dite per lunga prattica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci

per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli vniuersali alle persone basse,alle mediocri,alle grandi, & alle grandissime.

Delle caualle.

Lod. Parlandoui adunque primamente, come vogliono esser le caualle;dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza,di buona larghezza nelle parti del ventre, & di bella fatezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano piu tosto alquanto magre,che molto grasse,perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni: Non deuono parimente esser minori di tre anni,ne di età piu di dieci, o dodici; atteso, che essendo di complessione piu fredde de' caualli, s'indebbolis cono anco piu per tempo.Ne bisogna dar loro cauallo alcuno,se non dall'Equinottio di Marzo fin'al solstitio di Giugno;accioche portando(come per l'ordinario portano)nel corpo di vndici mesi,partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

Il tempo di dare li stalloni.

Vinc.Come si conoscono quando desiderano che sia lor dato lo stallone?

Lod.Questo si vede facilmente; percioche appetiscono il cauallo quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura piu gonfia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito,& nó piu di due volte al giorno;cioè la mattina; & la sera auanti che beuano.Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì:& se anco all'hora medesimamente non lo vogliono,siano separate dalle altre come grauide; & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

Quanti mesi allatano.

Vinc.Dopo che hanno fatto il parto,quanti mesi allattano i lor figliuoli?

Lod.Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco piu:& non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe,o nel mangiar'i fieni,accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta,quando le madri cominciano a negar loro il latte.Ma bisogna leuarli da esse,come sono giunti a dui anni,& ponerli nelle mandre de' polledri; altramente montarebbono sopra le caualle,& forse adosso alle proprie madri.

Vinc.

Vinc. come possono le caualle venir'a desiderar'il cauallo nel tempo che dite, se cōuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

Lod. Le caualle che non sono regolate, non è marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che nō sono tenuti per stalloni & se partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi dell'anno. Ma a quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se non ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a questo modo oltra che'l latte è piu fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute; generano, & alleuano ancor i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vengono in prezzo grāde, come si vede nelle famose razze per tutto il mondo, Et li stalloni hanno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme niscoso; & anco montano con maggior desiderio, & creano i figliuoli robusti, arditi & grandi. Et auuenga che le caualle non siano così animose, ne così gagliarde come sono i caualli: sono però piu agili nel correre, e si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno li stalloni, ma si tēgono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quādo le herbe sono coperte dalle neui, pche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si da loro del fieno & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse però mangiano piu tosto volentieri le buone herbe nelle cāpagne che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone herbe e ben accommodati, di chiare acque così nel verno non si debbon tenere ne i luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da' venti maligni, o che siano paludosi, ò priui di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le caualle grauide, ò che siano per ingrauidarsi nō debbono esser magre p carestia di pascoli, ò p lo mancar delle buone acque, ne che siano troppo grasse p lo souerchio mangiare: ma che stiano nella via di mezo.

Non sono n'anche da lodare coloro che tengono le mandre delle caualle ne' monti molto erti, & aspri; si perche difficilmente si possono pascere secōdo il lor bisogno; & si anco perche le grauide nō possono senza gran fatica salire, & descendere senza pericolo sempre di fare arboso, ò scon-

ciatura di lor figliuoli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti che non sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dorati di fontane, ò di laghi, come si trouano in diuersi siti de' monti nostri.

Gio.Bat. Poscia che ci hauete detti i piu importanti ricor di intorno alle caualle buone di razza, sarà bene che ci ragionate ancora, come debbono essere li stalloni & a che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potenti per meglio satisfare alle caualle.

Discorsi sopra i Stalloni.

Lod. Il cauallo, che si ha da scegliere per buono stallone, bisogna che sia piu tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodici; percioche in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & gittandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello: & che habbia le vnghie nere, piane, liscie, dure, grandi, rotonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gambe asciutte, neruose, non grosse, ne sottili: & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose: & anco il petto largo, ben carnoso: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi, piene di carne, & ben rotōde: hauendo anco il capo picciolo, & secco talmente che la pelle sia quasi vna cosa medesima con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme: gli occhi grandi posti in fuori, neri, & ben netti: le narici aperte, gonfie, & grandi: le mascelle sottili, & secche: la bocca vgualmente da ogni lato squarciata: il collo lungo, inarcato, & che sia sottile verso il capo: la schiena curta, larga, & piena: le coste come ha il bue: i crini siano pochi, & quasi crespi: & la coda lōga, e folta.

Gio.Bat. Credete voi che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o che meglio sia a pigliarli piu netti di tutte l'infirmità, & vitij che si può?

Lod. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, restiui, sciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che si votino molto, o che si gittino crappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri difetti simili.

Ma

Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga Et però meritano ogni laude quei Prencipi che spendono i centenara di scudi ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

Vinc. Quanti stalloni vogliono per centinara di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano perfetti nel montare?

Lod. Non pure ho letto piu Auttori antichi, che vn buono stallone può supplire fin'a vinti caualle; ma ancora ho veduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite; percioche, quando si mancasse di questo; disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi, ceceri; ouero con spelte, vene, veccie, e robilie, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouãdoli pigri a questo, giouerà loro vna spõgia netta, & nuoua, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & da poi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

Vinc. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro che streggiarli, & dar loro il bere; & i cibi necessarij.

Lod. Certo è, che quando stessero continuamente nella stalla a ben mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono vilissimi d'animo. Et però io lodo, che ogni mattina innãzi che beuano siano caualcati, & essercitati lentamẽte accioche questo sia loro piu tosto vno sborato, per ricrearli, che per affaticarli. Auuertendo anco che alme-

no per vn mese c'habbiano a montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture:& il medesimo si faccia(come ho detto) ne i mesi che montano.

Vinc.Dapoi che hauete detto i piu importanti ricordi intorno alli stalloni desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire,o che hanno partorito.

Lod. Parlandoui solo delle caualle valorose di razza, & non dell'altre tenute da i contadini che caualcano & fanno lauorare senz'alcun rispetto d'ogni tempo; dico che si debbono trattar ben ne i buoni pascoli,& anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi;accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine.Et come gli hanno partoriti nelle stalle siano soccorse cõ buoni beueroni d'acqua tepida,i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni, sera & mattina:non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni,e buone biade,e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. Et questa è la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abandonano mai finche non sono condoti nelle mãdre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

Modo del gouernare i poledri.

Vinc. Di qual'età, con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Lod.per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli,e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana piu tosto che di canape, accioche non sentano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco,& non nel caldo,, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire a tal legamento posto alla mãgiatora con due redine forte di cuoio,o di canape,facendoli però stare appresso alcuni poledri domati,accioche vedendoli co i capestri,si addomestichino anch'essi,& si auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole,

hora

hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre hora nelle groppe,hora nelle gãbe,& hor ne i piedi; alzãdoglieli spesse volte,& nettãdoli,e battẽdoli gentilmente,come se si volessero ferrare; & finalmente accarezzandoli con tãti modi, che vẽgano a prender domestichezza nõ pure de i suoi garzoni; ma etiãdio del caualcatore che gli haurà da caualcare, conoscẽdolo benissimo alla voce, & all'odore; come di molti,che s'allegrano mẽtre che vi s'accosta,& che vẽgono toccati,e maneggiati da lui.Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche consentino a lasciarsi montare adosso; & non è da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hanno mangiato a sofficienza in compagnia de i domati,si cõducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua;& come hanno beuuto,& vi sono stati dentro alquanto di piu, si ritornano a i loro luoghi: & a questo modo si vanno adestrando, & domesticando a lasciarsi gouernare & maneggiare Deuesi pò la mattina dopò il beuere dare una misura d'orzo, o d'altra biada ꝑ poledro;& a mezo giorno solo del fieno,o dell'herba, & similmente la sera innanzi che siano condutti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura,dopò che hauranno beuuto, che vi sia a sufficientia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri;ma solo di tal mediocrità,che maggiormente stiano sani. Non si mancherà poi di far loro buon letto fin'al ginocchio la sera di paglia o di altro strame buono, accioche possano la notte riposarui sopra, il qual leuato poi la mattina per tempo, & fregato a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano conduti subito all'acqua per beuere.

Gio.Bat.Mentre che io mi ricordo lodate voi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

Lod.Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valenti al tempo della primauera,o dell'autunno,& nello scemar la Luna, quando hanno compiuti dui anni; ma ancora dico ch'egli e di tanto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche il dar' il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro,

Del dare il fuoco a i poledri.

tro,constringe,& indurà le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce;le humide secca;le ristrette risolue;le putrefatte ritaglia;i dolori inuechiati risana;le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario,minuisce,& non le lascia crescere. Senza che non vi verranno le galle,le spinelle & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fico si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla,& farà che i segni appariranno assai manco,& molto belli.

Gio.Bat Credo parimente,che dobbiate lodar il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondoche li sparano i Valacchi & altre nationi, poi che si mantengono piu facilmente al correre.

Del tagliare le narici.

Lod.Se non che questo fender le nari fa brutto vedere, nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi,i quali ser uono poi a loro patroni qualche tempo.

Gio.Bat.Di che età si debbono castrare i poledri,accioche possano conuersare con caualle, & co i caualli interi, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

Del castrare i poledri, e i caualli.

Lod. Non si castrano fin che non han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

Gio.Bat.Ancora perche vi sono alcuni caualli talmente furiosi,che non si possono caualcare,ne men domare,vorrei sapere qual'effetto lodate piu per cauar loro la libidine con manco mal di essi lo schizzarli col tanaglione, ouer il castrarli benche siano di età.

Lod.Quantunque da pochi anni in quà,si vsi castrar questi caualli; nondimeno perche ne muoiono di estremo dolore;giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non pericola alcuno;ma ancora rimangono piu arditi, per quella parte di nerui;o cordoni,& d'altre reliquie che resta loro,& nel castrarli del tutto vien leuata via.

Vinc.Voi cominciaste a ragionare intorno al gouernar i poledri,ma per risponder'a quanto vi ha domandato M. Gio Battista hauete cessato.

Modi di domare i poledri.

Lod. Dico che i poledri siano ben gouernati da' pru-

denti & amoreuoli seruitori accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliarle alcuni vitij: poiche non considerano quanto importi a nodrirli con ragione, & quanto sia difficile a leuar loro vn vitio dopò che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare: percioche con questi mezzi, si lascieranno gouernare, dare damangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi, le quali siano cinte destramente, & lasciate fin che si nettano la mattina leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la piu netta sotto la mangiatora, & tutta la sporca con lo sterco portandola al luogo solito. Non mancando a tener ben netta tutta le stalla co i fornimenti che vi conuengono ne i luoghi appartati al modo che si osserua nelle honorate stalle dei Caualieri, & dei Principi. Le quali vogliono esser grandi, & ben'accomodate di volti, di porte, di finestre di mangiatore, & di collonne coi trauersi separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stalla ben serrata, la quale habbia le spere, o impenate buone, & chiare. Legando ciascun cauallo co'l filetto fra l'vna, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, e le mascelle, le orecchie, e tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca, bagnando similmente le chiome, la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener' in parte nella mano: stroppicciando anco bene le gambe, & specialmente intorno a i pastorelli; percioche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, &

de'mae-

de'maestri di stalla, che non sollecitano di vedere i poueri caualli mal trattati:& massimamente quando sono mal ferrati,& che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo,sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro,lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è vna cosa delle maggiori,che con gran diligentia bisogna vedere ogni giorno piu volte nel viaggio:& specialmente nel passar per monti o per vie sassose;:poiche quando il cauallo ha lasciato il ferro,& che camina senza quello, in picciola hora,si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati,& politi i caualli da i garzoni, come hanno mãgiato alquanto di fieno,li conducono all'acqua;& ritornatosi alla stalla,li compartono vna prebenda di biada criuellata,& mondata per cauallo. Et mentre che mangiano, il buon Maestro,passeggiando da l'vn capo all'altro, ascolta di vno in vno, quai sono quelli che la mangiano bene,& quali male: crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente,& scemandola a gli altri che mangiano pigramente;non mancando di guardarli in bocca,& ritrouando li qualche impedimento, che si possa leuare, vsa ogni arte (per quanto sà,& può)per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice.Che i caualli vanno co i piedi, & col ben mangiare si mantengono alle fatiche.Auuertiscano di non batter'i poledri,ne di spauentarli con gridare,o con altri modi mentre che si gouernano in stalla; bisogna vsar loro ogni piaceuolezza:toccandoli spesse volte tutto il corpo, & lusingandoli con la voce dolce,o con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti,& domestichi talmente che poi si lasciano gouernare.

Gio.Bat Ancora voi M. Lodouico non 'venite al pàsso, che si deue vsare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

Lod.Addomesticare ben'il poledro,l'eccellẽte caualerizzo li pone prima il cauezzone con ogni destrezza senza farli altro,che lasciarglielo con le due redine (pur di corda) per due,ò tre hore: leuatogliele,il giorno seguente, dopo il vespero gliele ritorna,& lascia alquanto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo con-

duce

duce ſotto al portico,ò in altro luogo:hora fermandoſi, & hora paſſeggiando,gentilmente per quel tempo che li pare conueniente alla ſua domeſtichezza,ò durezza.Onde,ritor natolo alla ſtalla, ſubito il garzone al ſolito lo piglia, & li leua il cauezzone,& li ripone la cauezza, e poi all'hora con ſueta (hauendo prima mangiato del fieno) lo beuera, & dapoi li dà la biada ordinata.Et il terzo giorno, non ſolo il cauallerizzo li ritorna il medeſimo cauezzone all'hora ſoli ta ma cõ ogni gẽtilezza li pone adoſſo la bardella, ò baſtina ſenza ſtaffe,pettorale,& gropiera, & la cinge con carezze, & la ſtringe pochiſſimo,ſenza farli altro che menarlo fuori della ſtalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza ſotto al portico,& altroue per quelle ſtrade,ò campi,come li piace; & ritrouando campi arati,vi entra dentro,onde facendoſi dar vna bacchetta alquanto lunga dal garzone che lo ſeguita, ſi ferma, & fa andare pian piano il poledro,ſin che a poco a poco va creſcẽdo paſſo;toccãdolo qualchevol ta leggiermẽte cõ la detta baccettina,col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani,& poi ſi riuolgono verſo la ſtalla;& giunti lo diſegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli deſtramente la bardella, cauezzone & nel metterli in quell'iſtante la cauezza.Et venuto il quarto giorno nell'hora ſolita,li pone la bardella, & il cauezzone;& accarezzatolo alquanto, li fà montare adoſſo vn garzonetto: & vedendo che non fa ſtraniezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce ſotto al portico; & vedendolo ſtar quieto, lo fa paſſeggiare per vn poco, & poi accarezzatolo, li tocca & palpa cõ la mano il petto,il collo, il capo, e lo conduce a luogo alto fatto a poſta per montare,& ſmontare,mentre che ſi caualca ſenza ſtaffe,& che i poledri ſono grandi:Et fat to diſcendere il garzonetto, egli entra leggiermente nella bardella;tenẽdo beniſſimo le redine giuſte onde fermatoſi alquanto ſi fa porger di dietro vna bacchettina picciola,cõ la quale li tocca il collo;& allentando vn poco le redine,lo fa andare commodamente per lo portico,ò per altro luogo appreſſo. Ma ſe per caſo fa qualche atto contrario,lo ferma col cauezzone, & l'accarezza con voce & con atti piace uoli; & vedendo che ſi acquieta,lo fa andare pian piano creſcendo poi a poco a poco ſin che lo fa caminare, &

trottare;

trottare; & fatto questo con ogni destrezza per vn buon pezzo lo ritorna verso'la stalla, & giuntoui, lo dissegna al garzone solito, il quale hauendoli posto la cauezza, & legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, acciochè ritrouandosi accaldato, non si raffredisca; & passato poco piu d'vn'hora, li leua la coperta, & la bardella; & fregatolo alquanto con la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gambe, & i piedi, gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone (all'hora solita) gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiata; e menatolo al luogo consueto del montare ascesoui gentilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora commodamente, & hora caminando, & trottando finche comincia a scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno: accrescendoli ogni hora piu la fatica; conducendolo specialmente ne i campi arati, & iui facendolo caminare, & trottare finche comincia a stancarsi; poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben'i piedi, & a spallegiarsi benissimo: non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano accioche giunto sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciuto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo a quanto li fa bisogno.

Parimente negli altri giorni non manchi il Cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora piu: & come vede ch'egli è addomesticato, lo fa ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le vngie, o diuenire stroppiato: non adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non solo caminare, trottare, galoppare, o correre velocemente, ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de'calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser ispediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere nò meno benissimo: conducendolo anco doue

siano

ſiano molini, folli, fucine, raſiche, macinatore, peſtatore, & doue ſi battono biade, legumi, lini, & altre coſe, accioche non ſi ſpauenti nel vedere, & vdire ſimili ſtrepiti. Et oltra che lo conduce a veder'andare cocchij, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fa paſſare ancora doue ſono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali che ſi mangiano. Oſſeruando di dì in dì tutte queſte coſe, fin che lo vede ben'addeſtrato nell'andare, & ben'aſſicurato, nel vedere, & nel ſentire tutte quelle coſe, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente cauallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte, non ſolamente li pone dopo nona in bocca vn morſo immelato, fatto in vn canone, con la teſtera di corame, & con le ſue redine: ma laſciatoglielo coſi maſticare ſin all'hora con ſueta del caualcarlo, vi mette anco ſopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui lo caualca in diuerſi luoghi: facendolo hora andare paſſo paſſo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare piu rimeſſe, & anco ſaltare foſſi, e paſſare piu fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano; ò ronzino per vn gentil'huomo.

Gio. Bat. Come ſi può conoſcere di tempo in tempo la età loro?

Lod. Alcuni Autori ſono differenti nel raccontare queſti ordini; percioche anco i caualli ſono come gli huomini; de' quali vi ſono che hanno vintiſei denti, altri vintiſette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta vero è, che Ariſtotele vuole che il cauallo ne habbia quaranta, benche in q̃ſti paeſi ne ho veduto fino a quarãtadui, cioè vinti nella maſcella, o ganaſſa di ſopra, & vintidui in quelle di ſotto. Et però dico che il poledro naſce ſenza denti, & poi nei dui, o tre primi meſi, comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto ſei di ſopra, & ſei di ſotto; onde giunto a i trenta meſi, ne muta nel mezo dui di ſopra, & dui altri di ſotto, & ne i quarantadui, ne ha mutati altri quattro per lato che toccano i primi mutati.

La onde, paſſati i ſetti anni, non ſi puo conoſcere piu la età di cauallo alcuno per conto de' denti fuori che nei dodeci

deci anni; vedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza nō solita, & quanto piu egli va nell'età, tanto piu li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, i quali per cagion del freno, dopo il quinto anno diuengono ogn'hora piu piccioli, & vanno consumandosi.

I dodeci denti per cauallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, per li quali si conosce la età fino al settimo anno. Poi non solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molari, & da noi ganassali, o mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tanto d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta, & fino a quarantadui quando però ve ne sono dui altri nati della mascella da basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che si come vi sono de' caualli che piu tosto producono i denti, che non fanno de gli altri, cosi ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai nō si mutano. Poi oltra che la età de caualli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de' denti, si conosce però alle crespe del labro di sopra, come alcuni vogliono, che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza, alla malenconia della fronte, all'abbassamento del collo, alla pigritia di tutto'l corpo, al langore de gli occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono a' caualli morelli, bai, sauri, rouani, saginati, & d'altri colori, che ritirano all'oscuro conoscendo similmente la vecchiezza ne' caualli leardi rotati, che erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo bianchi del tutto & fattisi moscati. Oltra che si conoscono esser vechi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, la quale quanto piu tarda a ritornare, tanto piu fa vedere che la vecchiezza è maggiore: & per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouane.

Gio Bat. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi facesse vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciādo dalla testa fin'a'piedi.

Forma di vn bel cauallo.

Lod. A formarui vn bel cauallo, bisogna c'habbia prima

la

la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & inerui, che lo mostrano viuace di spirito.

Bisogna poi ch'egli habbia gli occhi neri, grossi & che escano in fuori; percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, o di colore del gatto non vede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora diforme il cauallo come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, o che sono dissimili d'altri colori, o d'altre forme, come variamente se ne ritrouano.

Ancora sta bene, che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, si come quel cauallo che le ha ben formate, si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica; cosi quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco valore.

Appresso, è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sotili, seche & non disuguali; percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, e l'altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

Et bene parimente, che habbia la bocca grande, squarciata di molta fessura, & bene aperta, poi che egli sarà sempre facilissimo a imbrilarlo & a maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a miglior effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano che il cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuandosi

però

però talmente,che'l capo venga a ſtare dauanti al cauallie-re, & gli occhi riguardino a'ſuoi piedi. Ma perche vi ſono alcuni, che lodano per bello quel collo, che piu nel caual lo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che biſogna,che ſia nè troppo lungo, nè molto curto, ma che ſia aleuato, ſcarico di carne, e incuruato: percioche quanto piu è groſſo,curto, & carico di carne, tanto maggiormente e difficile ad infernarlo, & a farlo vbidiente.

Vuole eſſer'anco il collo adornato di crini ſottili, creſpi, & quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non ſiano moleſtati dalle moſche o d'altri impedimenti.

Appreſſo biſogna che'l cauallo ſia di petto largo,molle, & vſcito fuori a guiſa del colombo. Il quale,oltra la bellezza, lo fa piu idoneo alla forza, & a far'i paſſi piu lunghi, ſenza incauallarſi le gambe dinanzi,come gli occorre quando è per natura ſtretto. Et non falla,che il petto bello ha le ſpalle forti,& lo ſtretto le ha ſempre deboli.

Non meno biſogna che il cauallo ſia ben formato di buone gambe,lequali ſiano groſſe d'oſſo carnoſe,dritte,alte,& egualmente diſteſe dai ginocchio al piede. Hauendo anco le coſcie groſſe, lunghe, muſcuoloſe, & neruoſe:lequali ſiano coſi carnoſe di dentro; come di fuori & corriſpõdenti al petto,& a i lati; percioche quanto piu interual lo è tra eſſe ſotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarſi; & da quì il cauallo ſarà piu fermo, piu forte, & piu agile.Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture groſſe,curte, & non vicine alle vnghie;lequali ſiano dure, alte, concaue, rotonde, & nere;percioche le bianche ſono cattiue, per eſſer tenere, & le nere dure.

Biſogna parimente che'l cauallo ſia curto di ſchiena, nõ gibboſa,ò acuta;ma piu toſto talmente piana, che paia hauer'vn canale ſin'alla coda & il doſſo ſia non molto alto,ne molto baſſo;il dipartimẽto delle ſpalle ſia diſtinto, lequali ſiano larghe lunghe,grandi,diritte,& fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana,ſoda,graſſa,& quaſi doppia con vn certo canale in mezo; & non meno la coda ſia di fuſto curto, ſottile,& fermo con le ſete lunge, & ch'egli la porti ſtretta fra le coſcie.

Poi biſogna che il cauallo habbia i lombi ampij, & tor-

di,

di,perche meglio alzerà i piedi dinanzi,& conseguentemẽte quei di dietro, senza che i fianchi appariranno piccioli, poiche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indeboliscono.Oltra che bisogna hauer'i lati pienotti,& lunghi di sopra del ventre,stando che lo dimostrano piu bello,piu robusto,& piu atto al caualcare.

Bisogna similmente che il cauallo habbia il ventre picciolo,tondo,& ben sotto alle coste:Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha.Percioche nõ solo il cauallo sarà piu espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier'ancora potrà con maggior commodo entrar'in sella.Et vi resta chè gli habbia i testicoli piccioli & eguali: percioche manco gl'impediscono,e li dãno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grande, ha piu forza in tutti i membri,& piu virtù nell'animo.

Gio. Bat. Ancora che sia stato bell'vdir questi vostri discorsi; nondimeno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio,in poche parole forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Come in poche parole si forma un bel cauallo.

Bisogna che'l cauallo,habbia gli occhi,e le gionture del bue;i piedi & la forza del mulo,le vnghie, & le coscie dell'asino,la gola,& il collo del lupo :le orecchie, & la coda della volpe,il petto,& le chiome della donna; la ferocità, & lardire del leone, la vista, & i giri del serpente;la nerezza,e l'andare della gatta;e la velocità,e l'agilità della lepre.

Doti d'vn buon cauallo.

Lod. Appresso i nostri detti,bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato,il trotto sciolto,il gallopo gagliardo, il correre veloce, il saltare aggroppato, il maneggiar sicuro & presto;essendo leggier alla mano,& vbidiente nel volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone: ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi,ne spauentandosi per nouità ch'egli sentisse, o vedesse; ne brauando, o percotendo altri caualli;ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare con esi.

Finalmẽte è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbidiente, mansueto, agile, veloce,& che habbia bocca piaceuole,piedi buoni,e robusti lombi:percioche sarà sempre

commodo a qual si voglia caualiere, ò principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Ma quel cauallo, che ò per vigliaccheria ha bisogno di sperone, ò di sferza: ouer p ferocità, ha bisogno di molte carezze; dà sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli li perturba l'animo di continuo.

Quanto può viuer vn cauallo.

Vinc. Quanti anni può viuere vn cauallo ben trattato dal patrone?

Lod. Questo nõ si può determinare, si per la diuersità de' siti, & per la natura de' lor caualli; e si anco per l'esser bene & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima, essendo bẽ trattati, viuono commodi sin'a i sedeci, & vinti anni. Et però ciascun patrone douerebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno infiniti huomini; I quali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare, o in non tenerli ben gouernati, ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

Vinc. Vorrei che ci diceste le qualità de' mantelli che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare: poiche molti pratici stimano che i caualli, quasi sempre mostrino ne i loro peli il valore, & la loro poca bontà.

Chiarezza de i mãtelli.

Lod. Quantunque vi siano diuersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, del sauro, dal leardo & dal morello. I quali quattro colori dipẽdono da i quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, & che hanno conuenientia con i quattro Elemẽti: cioè al fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio: il sangue che ha conuenientia con l'aere, genera il sauro. Ma flemma che corrispõde all'acqua, genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, il quale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, attesoche questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche non veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro; ma anco-

ra il castagnato è migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza. Il qual è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però si come i sauri abbruciati, o metallini, sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: così i molto chiari, non sono buoni, come sono gli oscuri.

Il color leardo si puo diuidere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stornello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: percioche questo è sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segni nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze; benche sia sauio; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto così, come quello ch'è di poco intelletto: ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino, egli dimostra lustrezza mescolata di nero, la quale dinota spiriti purificati che distacano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. Et benche, per prouerbio si dica, Caual morello, o tutto buono, o tutto fello (parlando di quelli, che sono neri, come sono i corui) nondimeno, pochi, vi son'o che non siano agili, presti, viuaci, e superbi. Bene è vero, che tanto piu variano in bontà, quanto piu son diuersi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, o nella fronte, o ne i piedi: maggiormente si fanno conoscer per caualli buoni ad ogni impresa, & questo basta.

Gio.Bat. Perche il Sole comincia a voltarsi, sarà bene che diciate solamente quei piu segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, ehe communemente vengono a i caualli.

Rimedii e piu dolori dei cauallo.

Lod. Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, o d humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dall'vna, & l'altra parte della vena cin-

gia, che è appresso alla cintura; & menarlo passo passo a mano; & non li dar da mangiare, nè da beuere sin che non sarà liberato.

Mal dei fianchi.

Al dolor poiche viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte di vn canello di canna molto grossa, di lunghezza di vn palmo, vnto di olio comune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando piu tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; e si frega fortemente i fianchi con le mani bene onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosità per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiauina.

Al gonfiar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoui mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn cannello conueneuolmente lungo, & grosso a modo di cristero, si fa entrare nel ventre del cauallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben'ontò d'olio con vn legno tondo pulito da dui huomini, l'vn dall'vna parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi, insino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e resterà liberato.

Alla ritention d'orina.

Al dolore che viene al cauallo per ritentione d'orina, che si conosce dal gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba ciriana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparagi, per egual parte, le quali cotti insieme, si pongono così calde intorno alle parti della verga con vna fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo, finche si vegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedii, per l'vltimo si lascia andare con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alle vidi.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi,

darsi, & poi raffreddarsi, che non può mangiare, ne riposare, e le orecchie li vengono fredde, bisogna subito canarle; piegando prima l'orecchia fra la ganaßa, & il collo; & doue aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone, si taglia iui, & caua con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare neruo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa paßeggiare fin che le orecchie ritornano calde, & se gli da il beueraggio fatto con farina & sale, dapoi che l'hauera mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si trouauano piu che montate, il cauallo guarisce; ma se si tarda a prouederli, in poche hore l'amaZZano.

Alla infermità dell'anticore, che tosto amaZZa il cauallo, come la giandussa cresce nel petto bisogna subito estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vsisi anco subito ogni ingegno per pigliare i capi, & legarli col filo di seta. Perche mancando di questo, quanto piu cresce quella giandussa; tanto piu si fa maggiore la postema, & li da subito la morte. *Anticore.*

A guarir il male degli strangoglioni, che vengono al cauallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali si menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendoli poi la gola, & le gianduße col butiro. Et s'elle non si dispare sino, si esterpino in fino alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, lagata in modo, che non poßa vscirne cosa alcuna. *Strangoglioni.*

Vinc. Hora che hauete dette alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono piu facili nel medicare.

Lod. Parlandoui del cauallo, ch'è diuenuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si può sanare innanZi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengero, galanga, comino, & semenZa di finocchio per egual peso, & polueriZato tutte queste cose, con quantità di oui aggiunti, & alquanto di Zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discendere per la gola, ne si lascia abbassare almeno per meZo hora, accioche il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lento passo, per fare che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per meZo giorno auanti, & altrotanto dopò, acciò che il beueraggio non sia impedito di far l'opera sua: daudoli poi delle herbe fresche, o frodi di cãna, o di salice, per tẽperare il medesimo calor del beue- *Bolso.*

raggio. Il quale(come ho detto)guarirà il cauallo se il male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendogli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco si scemi il battimento de i fianchi, fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori piu facilmente: dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà(come sano)per qualche tempo.

Riprensione.

Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; per il che si ritirano i nerui e la pelle, che non si può pigliare con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo & si stuffa con vna coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto fin'in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, o dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innasiiate con aqua ben calda, accioche quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benissimo Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga cosi cingiato, fin che son cessati quei dolori; e dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'vnte con butiro caldo, o con olio comune, fin ch'è liberato.

Cimori.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fa vna aperta al capo solo; & si tiene in luogo caldo, & se li da cibi caldi; o se li manda per la via delle nari il fumo delle strazze abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi.

De gli occhi.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fa vno strettoio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo cosi, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme.

Enfiar di bocca.

Al male che vien'al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; & posti nell'aceto fortissimo si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero gianduſſe che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate; & estirpate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben'acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà.

Palatina.

Ai male della palatina che vien al cauallo quando non può mangiare per hauer enfiata la lingua se li da del cece, perche nel mangiarlo,

la rompe, e scaccia, ma quando ritornasse nõ è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar il fuoco, poiche piglia bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì quando si manca di vngerla col mele bollito, con cipolle, & con cacio arrostito.

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è a metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, & molto duro si cura coi cauoli, con assentio, con parietaria, & con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme, si pongono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia & vi si mette la poluere del risagallo. Dosso.

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino, o con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi farli ritornare i peli. si pesta di gusci di auellana arsi, & posti con olio, si vnge spesse volte. fin che sono ritornati.

Al male che vien'al cauallo per portare piu peso delle sue forze, chiamato, mal feruto, si radono bene le reni & i lumbi, & poi si fa vn strettorio con pece nauale distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, galbano, olibano, mastice sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso poluerizate. si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male. la qual pelle non si leua fin che ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo. Mal feruto.

Si guariscono ancora le Zarde, toccate prima con ferro affocato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato: & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, una sol volta. Leghisi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle per noue, o dieci giorni, & come è leuato il cuoio dalle dette linee si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo fin'a terza che sia tãto alta ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa, che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice. Zarde.

Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì sera & mattina. Ma non bisogna che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col foco per longo. & per trauerso Galle.

A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i caualli tra la giuntura della gamba, & l'vnghia, non solo si radono prima i peli, & poi si Crepaccie.

lauano di vino; ma si vngono ancora col vnguento fatto con caligine, con verderame. e con mele, eguali di peso, & pestati insieme, e cotte fin che sono spesse, si mescolano con la calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno. fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo fin'alle radici.

Gambe infiate. *Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno: essendo però rinouata di volta in volta.*

Formella. *A guarir la formella che vien' al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella. si laua prima benissimo con vino bianco caldo, e si taglia fra l'unghia, e il pelo; & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue, e non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'vnghia; & vi si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.*

Spinelle. *Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, e poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo, ponendoui sopra vna lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, e con il sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.*

Setola. *Alla setola che fende per mezo l'unghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghia, e col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'unghia comincia a sanguinare: Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fa bollir nell'oglio fin che la carne è ben liquefatta dall'osso: & con questo vnguento vn poco caldo si vngono le radici delle setole due volte al dì fin che restano mortificate, e che l'unghia sia restaurata. Auuertendo che il cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.*

Inchiodato. *Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale; & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se il cauallo fusse stato inchiodato vn giorno, o piu, si fa star quel piede a molle nell'acqua calda*

ben

ben salata; facendoli vna poltidia di semola, & di sungia con l'acqua & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del Zucchero con oglio caldo) rimettendoui poi il ferro con quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata così tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben'onta con la medesima sungia.

A mantener poi l'unghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con vn poco di farina, si vnge la corona & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina, di medolla d'osso, e di largato, empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua, di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme Et si guariscono anco i calcagni, & i fettoni: ponendo nelle caselle de i piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto e con la cenere calda.

A mantenere l'unghia verde

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, ò col lardo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si saldano, vngendole con olio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rossolo d'ouo & aceto, tanto dell'uno, quanto dell'altro.

Crepaccie.

Volendo guarir vn calcio con vn strettorio si pigliano draganti stati nell'acqua calda, & così caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra.

Calcio.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbrucciata, & poste insieme, si fà vnguento ottimo per vngerui sera, & mattina fin che sono sanati.

Ginocchi rotti.

Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffredite sopra il male.

Neruo rotto ò infiato.

Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Sopragiunto.

A gli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora a empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbrucciare così insieme, & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse, siali

Occhi percossi.

siali cauato del sangue della vena della testa.

Vermi. *A scacciare i vermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.*

Tosse. *A far cessar la tosse al cauallo si da quattro branche di frumento ben lauato beo cotto bene asciuto mescolato con vna libra di mele.*

Raffredito. *Si guarisce il cauallo raffredito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e le foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.*

Stallare. *Si fa stallare vn cauallo che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i testicoli.*

Lupa. *A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.*

Stizza, ò scabbia. *A guarir similmente il cauallo che ha la stizza, si laua più volte di giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco, fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento viuo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.*

Disfilato. *Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonia, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di boloarminio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini. & disfatti tutti insieme si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte Et cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui si pongono sopra al detto male, & si libera.*

Restiuo. *A far andare vn cauallo restiuo si attacca vna corda a i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che stà a cauallo la tenga in mano, & come non vuol andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culate con vn bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro anderà; & ritornando anco a tal pazzia, la lasciera facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro.*

Lunatico. *A guarir'il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale col quale essendo ben'arso, & poluerizato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffrano, & la mirra, anascropoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepa.*

Vinc.

Vinc. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i piu importanti rimedij per sanare i caualli, resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi voglio che facciamo fine.

Lod. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acqua, mescolati con la biada: & se per caso non potesse per troppa debbolezza mangiarli: si ristaura, buttandoli per la gola di rossi d'oua mescolati col zucchero, & in quantità: poi che facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida con la farina di miglio, col sale, sera, & mattina, & darli della biada abondantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborisca. Io vi pótrei dire ancora degli altri secreti, ma perche vi ho detto i piu breui, & migliori piglierò licentia da voi, poiche per le hore, che son sonate hauemo ragionato assai: & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo.

Ingrassare

Vinc. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

Gio. Bat. Andate, che Iddio vi feliciti sempre, & vi aspettero dimane voi M. Vincenzo.

Il fine della decimaterza giornata.

LA

L'A QVARTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA DA M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de gli Asini, & de i Muli.

On volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre á fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò doppo desinare il quartodecimo giorno á lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'vn l'altro, & posti a sedere: si trattennero vn pezzo in ragionamenti piaceuoli, finche in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a trattar di quello, per lo quale vi era venuto; così cominciò a dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno a i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano così, quando piacesse a voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini & de i Muli; animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

Gio Bat. Tanto piu mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si ritroua M. Calisto. Il quale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilettatosi già piu anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle

quelle cose, che li domandaremo in questa professione.

Cal. Veramente, che voi Signori hauete ogni libertà nel commandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

Vinc. Nõ accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il valor vostro a tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionar primamente della sorte dell'Asino, che ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età egli debba essere.

Principio de le qualità de l'asino.

Cal. Dapoi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne ho veduti, son contento non mãcarui, per quello che posso. Però dico, che l'asino non vuol'essere di piu di dieci anni, ne manco di tre: percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla; Et questo bisogna che sia scielto grande, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie; & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse, carnose, robuste, & trà loro assai distinte. Similmente il dosso vuole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati; il ventre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta.

Gio. Bat. Voi hauete formato questo asino di tal maniera, che quando ne hauesse vno di tali fatezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia Chinea learda. Et piu dico, che se l'asino in che fu conuertito il misero Apuleio fosse stato simile; egli non haurebbe hauuto tãto discara quella sua metamorfosi; poiche si bello, & si ben proportionato l'hauete descritto.

Cal. Lodasi poi quell'asino, che hà il pelo liscio, molle, & che si approssima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, o piu tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati per li piu vili di tutti, quelli asini che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo piu sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli, che sono di forma picciola.

Vinc. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine

le asine per generar figliuoli; ouer'alle caualle per partorir' i muli, o le mule?

Il tempo di montare l'asino.

Cal. Il proposito del far montare l'asino, e dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno, percioche portando le asine vndeci mesi, come fanno anco le caualle; partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascer per abondar li a lor piu il latte.

Vinc. Quanto allatano le asine i loro figliuoli?

Quãti mesi allattano le asine.

Cal. Considerando che le madri, per l'ordinario, hanno gran cura per dui anni di allatare i loro poledri, & farli pascere; però sta bene, che per questo tempo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti dui anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno compiuti tre anni, conciosia che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

Gio. Bat. Vorrei saper da voi, che ordine si habbia a tener'in adoprar questi animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quanti modi gli huomini si seruon de gli asini.

Cal. Perche gli Asini sono cosi vtili, come si vede, è da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia gran quantità; & per questo non vi posso diuersare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese osserua quel tanto, che li porta maggiore vtilità. ma io vi dirò solamente alcuni ordini che si osseruano nel Bresciano cominciãdo da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai caualli, o muli; percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pascer le loro pecore di cãpo, di sito in sito, e di terra in terra, secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et pero fanno molto bene a tener solamente de gli asini; atteso che non molestano mai le pecore come farebbono i caualli, & i Muli; dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami & le herbe: andando di compagnia, per le vie, per li campi, per li prati per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per

le

le campagne, come se fussero d'vna istessa natura: stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisogna no per far il latte, o vero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

I vaccari similmente tengono de gli asini alquanto piu grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nelle città & ne gli altri luoghi per vendere; & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar con loro la vittouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per fare i formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stanno sane, poiche non vien loro il male perniciosso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi asini nell'arare, & nell'erpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, ò di vini, ò di fieni, ouero di legne: le quali sono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente, che tengono i dieci, i vinti & trenta asini per seruire per premio a qual si voglia persona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tẽpo, viuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i caualli, & i Muli. Ben'è vero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto de lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione; benche non vi vuole molta fattura poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti ben netti, & ben adobbati di fornimenti, come vogliono per l'ordinario, i Caualli, & anco i Muli, & ciò tutto dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di fermenti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi: ma il piu delle volte ancora portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'vna come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati; e nel vero caminano con tanta destrezza, che

paiono

paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte senza muouersi punto per cagione del pēdere piu da vn lato, che dall'altro, per cadere in terra.

Vinc. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso che co me giouane hauer caualcato, per burla questi animali & ca dendo in terra hauere sentito maggior dolore, che facessi mai da' grandi caualli.

Di quanto sono di poca spesa.

Cal. Che diremo poi di tanti poueri romiti, frati, & preti, che caualcano questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che cō l'huo mo insieme pesano due, e tre volte piu, che non pesano i meschini Asinelli di vno in vno; & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tā ti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti, & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, vanno di lungo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, o cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, o di miglio, o qualche misuretta di semola, pare a lo ro di trionfare, piu, che non fanno i gran corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose preuēde d'orzo, o d'al tre buone biade: percioche essi non ricercano di hauere co sa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Non sono similmente da essercitarsi non tanto molti po ueri, che cercano tutto il paese con questi Asini mansueti, per molti luoghi pij, ma ancora assai Monache pouere, che non tengono animali d'altre sorte, per cōdurre a i loro mo nasterij le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi, di lini, di vini, di olij, di castagne, & di altre cose, che accettano per amor di Dio. La onde possiamo conchiudere, che questi animali sono talmente patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini & donne: poueri, & ricchi, grandi, & piccioli, saui, & pazzi; religiosi, & laici; christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, che essere amati da tutti: seruendo sempre senza alcuna contraditione; come le loro opere cosi vtili ne fanno buona testimoniāza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della piu grossa

tella

tella che si faccia: hauendo il piu delle volte le semplici cauezze di corda, & i piedi senza ferri & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro, di maniera, che possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi poueri Asini, non solo non si ferrano se non rare volte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi vogliono pochi danari à pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'un cauallo.

Gio. Bat. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono così buone, & così vtili a gli huomini più de gli altri animali che noi adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli hà in maggior prezzo, di quel che hà?

Cal. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica, ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli por con grande spesa del vestire, del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai; non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, o di centinara che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero la loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verebbe la millesima parte delle infirmità, che vengono si facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per poterseне poi valer nelle cose vtili, & honorate: ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente in li caualli, non

Quanto dãno fa l'ambitione.

già per andar alle guerre licite (nelle quali sono sempre necessarie così fatte spese) ma solo per semplice vanità; sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa; & colmi d'infiniti pericoli: come spesse volte si vede in coloro che li caualcano. I quali nel far correre, o saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, o coi calci; o col rompersi il collo l'vn l'altro insieme. Cose che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli asini; per non esser furiosi, ma quieti, & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, o con sella, o con basto, o con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna; hauendo hora la briglia, o la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose; lasciandosi il piu delle volte guidare senza sproni, ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno à gl'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) nõ vi bisogna ne anche gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati piu volte al giorno, nè meno si conuien loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contẽtano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si voglia paglia, o panicali, o fauali, o fasolari, & altri strami diuersi; onde hauẽdo qualche volta vn poco di fieno, o di semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti caualli, non è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & piu ancorche di fortezza auanzino (a tanto per tanto) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i Muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però participano della lor natura, la quale è inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

Vinc. O quanto sarebbono molto felici gli asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, i quali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (poi che sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, &

di,& vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i piu eccellenti caualli, che si trouino, benche siano inferiori assai di quelli, che meritamente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi asini male auuenturati, fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli: ma ancora sarebbono maggiormente cari ad vna moltitudine di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta soauità che pare che non facciano la metà del viaggio, che per certo fanno con effetto.

Gio. Bat. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio; ma tutto sta, che qualche Personaggio della nostra Patria, o piu tosto vn gran Principe commciasse ad essaltare questi cosi rari animali: poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li sarebbono cosa grata: ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria. Il quale habitando in brescia, come Capitanio Generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn Capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non haueano portato, anzi che si sarebbono vergognati di portarne persone di sorte alcuna in capo, cominciarono lor portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

Alcuni essempi in honore dell'Asino.

Cal. Certo è, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grandemente da tal Principe, che non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti gran Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa, poiche pariménte imitarebbono nostro Signore; Il quale non fu veduto mai caualcare caualli, o Mule, ma solamente la natura humile de l'asina, & del poledro; Che in vero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia

del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le Mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamēte per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi vtili Asini; Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si deurebbono estinguer le razze de' caualli, & de i Muli, per esser la destruttione del genere humano, & delle facultà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali così feroci, non li volse in soccorso suo, quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarij a noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo in tutte le facende, che occorrono nell'Agricoltura. in oltre, si come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; cosi ci seruiamo dell'asino, in tante, e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne mentre che egli è giouanetto (come in piu paesi fuori d'Italia è mangiata) & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, & di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla & si atteggia al suono di essi. Senza che ci seruiamo di piu cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità come sono ottime le vnghie loro a diuersi mali, & specialmente quella dell'asino saluatico, la quale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Lode del latte dell'Asina.

Che diremo poi delle virtù, che si trouano nel latte delicato delle asine? il quale non solamente beuendolo, sana gli huomini tisici, o che sono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute per prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne che

se ne

se ne lauano: Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, la quale haueua cinquecẽto asine che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a i suoi piaceri accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, per potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, e p beuerne ogni giorno come cibo delicato: poiche teneua ordinariamẽte bianchissima la sua carne, e molto morbida.

Gio. Bat. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei saper della maggiore. Dõde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quãdo sono troppo caricati, o troppo cacciati, o molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti, mordeno, o tirano di calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai, fin che nõ hanno gittato a terra ogni soma posta loro adosso.

Cal. Io credo che'l Sig. Iddio li dotasse di questa special virtù degnamente per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi solo senza fele. Et però, si come l'vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a vn'asino, e che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggendolo da Erode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per comandamento di Dio padre: Onde, benche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo, che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi; nondimeno nõ si truoua nella sacra scrittura, che fusse mai nominato innãzi a questo sacrificio, il quale fu figura di quel vero, che Nostro Signore doueua fare sopra la santissima Croce, per la Redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamento vecchio caualcauano gli asini p l'ordinario lo caualcarono ancora gli huomini grandi; come si legge in Achitofello personaggio grande appresso al Rè Dauide; di Misibosetto figliuolo del Rè Saulo de figliuoli di Galadite che erano Signori di trenta città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinquecento Asine; Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani

mani(per parlar de' gentili)hebbero sempre per grã ricchez za la moltitudine de gli asini & loda l'Archadia, & il paese di Rieti,cõ molte altre città & paesi che ne erano copiosissimi; Oltra,che narra,che al suo tẽpo non solamente fu venduto vn'asino sessanta sestertij,(che secondo il Budeo, & al tri Autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire,per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Per il che non ci debbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fat ta anticamente dell'asino; quelli Idolatri lo consecrarono a Bacco per lo piu degno animale,di quanti furon mai crea ti: Et non contenti di questo si grand'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel cancro, chiamati asinelli; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

In quanta stima hebbero gli antichi gli asini.

Gio.Bat.Veramente che l'asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore; percioche non habbiamo animali de' quali ci seruiamo che siano cosi gagliardi,cosi commodi,& cosi vtili al paro di lui.Il quale non pu re a i tempi nostri costa poco a comprarlo & a pascerlo:ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo polito & per gouernarlo,quanto si fa a i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è piu atta vna semplice donna a gouernare dodici asini, che non so no vinti huomini a gouernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

Cal. Non è dubbio, che questo animale è di bassa natura, per esser cosi humile,cosi mãsueto, & cosi semplice:poiche massimamente non nuoce ad alcuno,& gioua a tutti nel ser uirli secondo che a loro piace,nondimeno stando molte co se antiche degne di grãd'honore, & anco di molte moderne che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia, si vende vn bell'asino grande quaranta, cinquanta, & piu scudi d'oro senza che in altre Prouincie si paga assai piu: come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo, che per verità si pagano i belli settanta, ottanta,& cento scudi per mandarli al Perù, & al Mesico. I quali da quei popoli sono pagati per ogni prezzo, seruẽdosene

per

per stalloni nel generar le mule che escono le piu belle e le migliori che la natura possa fare.

Gio. Bat. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco asini i piu belli e maggiori del mondo, e di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano piu poco, e portane maggiori some, sono anco piu veloci nell'andare, & maggiormente nel correre. Et per q̃ste cose i mercanti di quelle parti, li pigliano ad ogni prezzo, per passar i gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, soffriscono tali incommodi, che mai nõ potrebbono fare quei caualli.

Cal. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a nostri tempi, essendo quì Podestà il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo Il quale non solamente era di mãtello baio chiaro, che riluceua, ma lo teneua talmente ben fornito alla Presiana, che tutto il popolo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si voglia cauallo gianetto, o d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'hauerebbe dato per danari: si perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, di honesta grandezza: & si anco perche haueua vn'andare longo; & di tanta soauità che li pareua esser portato da dui Muli.

Vinc. Molti huomini biasmano gli asini; perche hãno tutti le orecchie piu grandi de gli altri animali, & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

Cal. A queste tre cose, facilmẽte si puo prouedere senza alcun dãno de gli asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' Muli;, ma ancora piu picciole quanto si vogliono; come ben ne ho veduti alcuni, che l'hanno troncate al modo di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma, come vi sono alcuni Maliscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, la quale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & bretini,

ni, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli: & meno che sia piu tosto neri, che berettini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di belle qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono genti assai che sono pouere, le quali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passera molto tempo, che i Nobili non meno restaureranno le razze distrutte de gli asini, di quel che hãno fatto da cinquanta anni in poi l'Agricoltura, la quale fu talmente in fracasso per molti centinara d'anni dalla barbarice natione di Gotti, che mai non è stata ridutta a grado, doue hora si troua, se non nelle età de gli huomini moderni. Si che gli asini non ritorneranno mai nella riputatione, che erano al tempo de Romani, fin che i Nobili di questi tempi, non gli accettano in protettione, & fare scielta de' piu belli stalloni, & delle piu belle asine, che si trouino, per rinouar le razze, nella medesima bellezza che erano a quei felici tempi.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze nel modo che dite, che produranno di tal bellezza gli asini, che all'hora non dirà che le lor'orecchie sono troppo lunghe; anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della lor virtù, come massimamente per quella intelligentia che fanno conoscer che essi hanno quando il tempo duro è per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo, che paiono esserui incollate. Come si vede sotto a Pandolfo Malatesta che fu Signor di Brescia per pochi giorni, che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn'asino, per suo Giardinero; il qual pregò che lo facesse espedire per la pioggia che haueua da venire; & vedendo il detto Signor il bel sereno, chiamò vn suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, fin a certi giorni della Luna, onde licentiato che fu detto Giardinero, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per la quale marauigliandosi,

dosi, lo fece richiamar a se il dì seguente, & domandatoli, donde haueua hauuto questo secretto; disse che l'asino gl'è l'haueua mostrato portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio; La onde non solamente il detto Signore mandò via l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se, come huomo ben'intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO alla natura de' Muli.

Vinc. Dapoi chè largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piaceria che voi M. Calisto cominciaste a ragionare sopra alla natura de' i Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono o discendono.

Cal. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo, cioè se fu concetto a caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, o se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina: ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai a gli altri Muli generati dall'asino & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue se ne tengono con l'ordine di diuerse razze.

Della natura del modo concepto e da l'asino, & nato della caual la.

Parlaremo adunque del Mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla, come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre & di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, e piu grosso di collo; di gamba, & di tutti gli ossi che non è l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, & dell'altra specie circa alle orecchie perche non le hà cosi lunghe come ha l'asino, ne cosi corte come ha la caualla, alla quale assomiglia in tutto a gli occhi tōdi, e rileuati, e nō all'asino; che gli hà dissimili.

Vinc. Come vogliono esser l'asino, e la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di Muli maschi, o delle Mule femine.

Cal.

Cal. L'asino non debbe esser dimeno di tre anni, ne di piu di dieci; & vole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & piu tosto di color morello scuro, o ben nero, che d' ogni altra sorte di pelo, accioche i figliuoli nascano con quel mantello percioche quanto piu questi animali sono neri, e ben fatti tanto piu sono apprezzati da tutti. Vero è, che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualità della caualla, non solamente è bene che anche ella sia di colore ben nero, o ben learda, & giouane da i quattro anni fin'a i dieci: ma ancora che sia piu tosto grande, che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, e quasi impossibile, che nõ producano bei poledri: Et però non è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, e molto difformi intorno alla persona, & a' mantelli, Che se vi fosse osseruato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Re, non è dubbio alcuno che vna grãdissima quantità di Muli, & di Mule si vẽdrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre, per esser singolari fra le altre di tutta l' Europa.

Vinc. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle, per generare di questi Muli, o Mule?

Cal. Il fior dell'anno è dall'equinottio di Marzo fin al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che cosi comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfetione, per abondarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi per lo dolore che sentono alle poppe; benche a i cauallini comportano piu lungo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli cõ le madri di continuo, per auezzarli al pascere accioche come li negano il latte sappiano mangiar bene le herbe.

Gio. Bat. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle co i lor muletti, poiche essi non temeranno cosi il ritirarli il latte, & diuerranno piu gagliardi di persona; per la qual fortezza mangieranno anco meglio, & piu per

tempo

tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però sin c'hauranno compiuti tre anni;perche all'hora si potran no caualcare,o far tirare,ouer far portare alcune some;ma sempre con discretione, finche entrano ne i quattro anni. Perche in quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte,doue siano habili.

Cal. Non vi è dubbio, che i muli sono piu a proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci;come vediamo spesse volte molti conduttori che passano per le montagne,dalla Italia in Francia,in Fiandra, & in Germania;portandoci parimente con questi animali da quelle prouincie,tante mercantie,che non si possono giudicare.Oltra che sono cōmodissimi in qualūche sorte di viaggio,per portare in lettica ogni gran Prelato, o Prencipe, che sia cosi ammalato quanto sano?Come veramente sono sempre destri,andando per strade fangose,pietrose, & non meno per li colli;& per monti sicurissimi tanto nel discendere quanto nell'ascendere, vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo,fuòr che quando la terra non venisse lor meno sotto,o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi,si come le belle Mule sono apprezzate molto da'grā Prelati, da prudenti Senatori da gli eccellenti Dottori, & da' prouisionati Lettori cosi le dozinali sono comperate dagli huomini di montagna, per condur delle legne, de carboni,delle minere,& delle ferrarezze diuerse;come vediamo,che per tutte le terre delle nostre valli & de'monti, non si adoperano Asini, ne caualli, nè Muli ma solo delle Mule di varie sorti quanto alla grandezza,alla fatezza, & a i mantelli; le quali non pure sono la maggior parte baie, grise,o dugeline,cioè del colore de gli Asini bigi, o beritini;ma ancora hanno tutte le code lunghe,accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi,& non i Muli: & cosi in cambio de' caualli,tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'vna & dell'altra specie,generalmente sono stimati piu di prezzo i maschi, che le femine & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto, & sono piu disiplinabili nella coltiua-

tione,

tione ,e nell'altre fattioni.E ben vero che i maschi viuono pur assai anni di piu che non fanno le femine. Come racconta Hierocle Tarentino , che volendo gli Atheniesi edificar'vn tempio a Gioue;cōmandarono, per lo commodo, che conducessero tutti i Somieri alla città , tra i quali vi fu condotto da vn Villano vn suo Mulo di ottant'anni , onde il popolo,Per honorare la sua vecchiezza,deliberò che senza che fusse affaticato , caminasse auanti a tutti gli altri giumenti che conduceuan le pietre,& le altre cose per essa fabrica,e che nessuno venditore d'orzo,o d'altri grani,lo scacciasse quando ne mangiaua.

Che i muli viuono assai.

Vinc.Vorrei saper da voi,se le fatezze della Mula vogliono essere simili a quelle del Mulo , o se debbono esser di altra forma ?

Cal.Non è dubbio che la statura della mula bella , bisogna che assomigli al granchio : cioè , ch'ella sia grossa & tonda di corpo,di gambe sottili, e di piedi piccioli,di groppa larga,e'piana,di petto molle & ampio, di collo lungo & arcato & di testa asciutta & picciola . Et per contrario il Mulo debbe hauer le gābe grosse,& tonde;il corpo ristretto & sodo , la groppa che penda verso la coda.

Vinc. Ancora vorei sapere la cagione , perche le Mule non partoriscono,come fanno le altre giumente.

Le fateZZe della mula e del mulo.

Cal. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono detti da gli antichi mostri:i quali non partoriscono mai se non per qualche caso strano : come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che vna Mula partorisce.Et à questo proposito,voi doureste ricordarui che vi dissi l'ottauo giorno,che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano , & da femina paesana , benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini.

I mali diffetti di questi animali.

Vinc. Certo è , che questi animali sarebbono amati da tutti , poi che sono molto gagliardi , di manco spesa de i Caualli , & che hanno altre proprietà buone , ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & molte volte per propria bizzaria , di maniera , che per prouerbio si dice. Il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone,& poi finalmente l'amazza.

Cal.Plinio dice , che si lieua questo difetto a i Muli , &

alle

alle Mule, col dar loro da beuere ſpeſſe volte del vino. Et Alberto parimente dice, che ſi cacciano tutti i topi, ò ſorzi dalla caſa, pigliando le vngie di queſti animali, & ponendole ſopra vn vaſo c'habbia delle bragie; perche abbruciādoſi, come ſentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che ſubito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoſo medico M. Nicolò Maſſa alla ſua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, ſaltarono in ſua preſenza giù da vna ſola fineſtra molto alta, hauendo egli chiuſe le altre, & ſi fracaſſarono il collo con tutta la vità.

Vinc. Io ſon contento di credere intorno allo ſcacciare i topi al teſtimonio coſi eccellente che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vitio del trarre i calci a queſte beſtie, ſe ben ſi da loro a bere del vino; vorrei ſapere almeno, come ſi può mettere loro la ſella ſenza pericolo, e ferarli, poi che ve ne ſono di quelli, che biſogna adoprar molti funi innanzi che ſi poſſano ferrare i piedi di dietro.

Come ſi può metter la ſella & ferar i Muli oſtinati.

Cal. Si come a mettere la ſella a queſti animali ſtrani, ſi piglia vn piede dinanzi, & ſi lega alla coſcia, propria accioche non poſſano trarre con quei di dietro, mentre che la ſi pone, coſi volendo ferrare il piede deſtro di dietro ſi lega dinanzi il ſiniſtro, & volendo ferrare il ſiniſtro, ſi lega il deſtro pur dinanzi al modo detto. Et queſto baſta per adeſſo, poi ch'io ho d'andar fin a Chedi per vedere le mie poſſeſſioni, che non ho vedute già piu ſettimane.

Gio.B. Andate con buona ventura, pregandoui che vi laſciate vedere piu ſpeſſo, eſſendo coſi vicini di Ville, come ſiamo.

Vinc. Et io vi reſto obligato di quanto mi ſiate ſtato corteſe nelle domande che io ho fatto.

Il fine della decimaquarta giornata.

LA QVINTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA DA M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta del gouernar le Api.

Venendo il quintodecimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatisi al solito andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceua, fin che furono giunti nella fresca grotticella, doue postisi a sedere sopra le anticaglie di pietra; il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij all'Agricoltura mi sará caro che hoggi diciamo delle Api poiche sono animali di poca spesa & di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

Gio. Bat. Mi piace oltra modo questa vostra proposta perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono degnissimi. Percioche si gouernano con singular prudentia, con mirabil'obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui copiosi di meli, & di cere; per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accommodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauendo mancato la Natura

di

di donare a noi quello, di che è ſtata corteſe a molte prouincie, doue le Api moltiplicano per le ſelue ne i tronchi, o nelle ſcorze de gli arbori, ouer per le cauerne ſotto terra, ſenza fatica de gli huomini; biſogna che noi (eſſendo priui di ſi felice aria) ricorriamo con diuerſi mezi a valerſi dell' arte, accioche, in qualche parte poſsiamo trarre vtilità di queſti animali, & inuidiar meno quelle genti, che non han cagion di far'altro alle loro Api, che di tempo in tempo raccoglier per li boſchi i frutti ſecōdo che elle ſparſamente vanno fabricando i loro fialoni.

Vin. Qual ſorte di ſito vi pare piu a propoſito, per conſeruarſi queſti animali, & per render'i frutti ſecondo la lor natura?

Gio.Bat. Vogliono luoghi aprichi verſo il Sole & non ſottopoſti a gli eccesſiui venti, accioche liberamente poſſano volare doue hanno da procacciarſi diuerſi paſchi & ritornare a caſa cariche di cōpoſitione di meli. Dapoi vogliono eſſer'accommodate doue non pratichino ſe non poche perſone, & che non vi facciano ſtrepiti; facendo che gli alueari guardino piu toſto verſo Sirocco, che verſo al l'Auſtro, o altre parti: percioche al tempo del verno, le api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano & alla ſtate non patiranno il grandiſsimo caldo come fanno quādo giacciono verſo il mezo dì. Biſogna in oltre coprirle in modo ch'elle non ſiano offeſe ne dalle pioggie ne dalle neui; & non meno vogliono eſſer circondate da tre parti con muri, o con aſsi, accioche non ſiano moleſtate dalla tramontana, o da gli eccesſiui vēti; facendo però delle fineſtre da ogni lato, che ſi poſſano aprire, & ſerrare ſecondo che farà biſogno. Lodo appreſſo il chiuder ne gli eſtremi freddi queſte caſette o portici, dinanzi con le aſsi, le quali non pure ſiano da leuare, & rimettere, ſecondo i tempi; ma che nel verno habbiano le fineſtre grandi con impenate di carta o di tela chiara, & che ſi poſſano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la ſera, quando le Api ſono entrate ne gli alueari, laſciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente poſſino vſcire, & entrare ad ogni lor volere. Auuertēdo anco che i detti vaſi ſtiano ſopra le aſsi accommodate ſopra i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben intonicati

Come vogliono eſſere i ſiti delle Api & eſſere accommodate

cati

cati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.

Siano poste poi le api in qualche horto, o giardino serrati di forti siepi, o di buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, o molestate da gli animali; sapendo che le vacche, le pecore, & altri simili mangiano & atterrano i fiori, le herbe, & distruggono la rugiada, la qual è tanto pregiata da esse api, essendo anco quella (come dicono gli antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere su le foglie, & fiori de gli arbori, & dell'herbe. Ma fra tutti questi animali, nessuno ve n'è che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari, li gittano alcune volte per terra così questi (oltra il pascolare) li riuolgono sotto sopra nel fregaruisi attorno. Egli è vero che ancora le pecore lasciano molta lana per le fratte, nelle quali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarsi di loro viuere. Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte ritrouandosi in piano, o per li buchi essendo troppo larghi, però si pianti appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti gli animali velenosi.

Ancora essendo possibile, siano poste le api in sito, che habbia qualche rio o fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontane a bere; accioche, quanto piu volano, per l'aere, tanto piu vengono inghiottite dalle rondini, & altri vcelli. Ponendo però in queste acque alcune pietre o legni che auanzino alquanto sopra, accioche le api possano bere senza attufarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar il Sole, quando fussero bagnate a caso. Et se non vi fusse acqua risorgente, o corrente: se ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri vasi a proposito.

Siano similmente questi siti d'api abordanti di herbe buone, specialmente di thimo, di citioso, di rosmarino, serpello, puleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simile cose odorifere; come fra tutte è

te è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano, senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini, diuersi. Oltra che vi stanno bene i crespini, i terebinti, i lentischi, le genestre, le vue spine, & altri arbori bassi domestichi, con alcuni saluatichi accioche quando le api giouani compareno, possono appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancor che stiano bene appresso de i patroni per piu ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acque marcie, ne ad altre cose di cattiuo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, e che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato, altramente se vi và, lo pongono si fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti così rustici.

Come vogliono essere gli alueari quai sono i migliori, e come vanno ferrati.

Vinc. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali voi habbiate per gli migliori, o per li peggiori.

Gio.Bat. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremmo caldo: così i migliori di tutti sono quadri fati di assi, percioche sono molto commodi per habitarui le api, & per aprirli quando si vuole cauare parti de' faui, o per vedere come stanno di dentro: La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini; & empiastrati di sterco bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, o di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi & non molto lunghi, & de' lunghi; alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, & tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo vi vuole anco vno aluea rio de' piu grandi; & raccogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno

ſciamo picciolo in vn'aluear io grande, coſi peggiò ſtarebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

Vinc. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono eſſer queſti vaſi quadrati.

Gio.Bat.Non vogliono eſſer men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni aſſe;ma per ſeruire alla diuerſità de gli ſciami,i piu lunghi alueari ſiano di oncie vinti,ſin vintidue; & i piu corti non meno di ſedici. I quali ſiano non pure larghi tanto da vn capo,quanto dell'altro per drittura: ma ancora talmente accommodati in piede,che le due aſsi che ſtanno da i due lati, non ſi poſſono leuare l'vna dall'altra, & le altre due sì & ſpecialmente quella che ha da ſtare dinanzi; laquale va leuata quando ſi ha da vindemiare, o nettare lo ſciame a ſuoi tempi eſſendoui in buco appreſſo al fondo quattro o cinque oncie, e lungo due, o poco piu, & non largo ſe non tanto quanto vi può entrare in groſſezza vn Ape: perche quando foſſe di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte,& forſe le ſerpi,& altri ſimili animali,che ſono poi total rouina loro. La onde ſono da biaſimar coloro,che pongono gli alueari in piano, & con tutta la bocca aperta verſo il Sole,percioche non ſolamente mettono in preda i meli a i detti animali,& le Api a mol ti vccelli d'ogni ſtagione: ma ancora reſtano offeſe grandemente nell'eſtremo caldo, & piu nell'eccesſiuo freddo. Lodo queſti vaſi in piano, ſe hanno però l'vſciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le Api poſſano entrare & vſcire a loro commodo, & quello di dietro verſo tramontana habbia i buchi ben ſerrati. Hauendo poi l'aſſe di ſopra, & quella di ſotto, che non ſi poſſono ſeparare & le due altre da' lati ſi accioche leuandole, ſi poſſano veder come ſtanno i ſciami, & anco per cauarli i faui, le quali ſiano però fermate alle altre due dette con quattro chiauette di ferro vnciate per ciaſcuno o piu toſto cō chiodi fatti a vite & con la teſta quadra;accioche girandoli con le tenaglie ſiano cauati & rimeſi ſecondo che ſi vuol cauare l'aſſe; o riponerla quando ſon vendemiati i faui, i quali con giuditio vano leuati col coltello, o tagliati a trauerſo; cominciando da quelli che ſono neri,o che ſono roſsi dalle tignuole,o vermi,ſecondo che vengono danneggiati; e maſsimamente nō eſſendo ſtati nettati alla Primauera. Onde

de essendo i vasi in piedi, & leuato il coperchio di cima si leuano anco da quel capo;poiche le api cominciano a lauo rare la cera,& il mele,& poi seguono di mano in mano fin' alla bocca di sotto : la quale(come si ha finito di cauar'i faui)si riuolge di sopra all'aluéario, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall'altro capo;essendoui pe rò rimessa l'asse dinanzi,facendola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto.Vero è,che mi piacerebbono dui coperchi: l'vno stesse di sopra al primo capo del vaso,che giace il piede, & l'altro fusse al secondo capo di sotto percioche non occorrebbe se non leuare di quello di cima,& come fussero cauati i faui(essendo però riuoltata l'asse del buco)si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co i chiodi a vite,e si riuolgerebbe poi questa parte vota in fondo,& quell'altra che si troua piena da basso,sarebbe riuoltata in cima. Et a questo modo si potrebbe continuare di anno in anno : come fusse castrato lo sciame,& sempre con minor impaccio,senza che questi alueari si potrebbono anco tenere piu tosto in piano, che in piedi al modo detto:percioche non solo terrebbono man co luogo, & non vi sarebbe pericolo che fussero gittati per terra da gli animali; ma ancora non accaderebbe far loro altro;che chiuder'il buco dell'asse lunga, doue entrano,& escono le api, & farne vn'altro simile per ciascuno coperchio: tenendo poi chiuso quel solo che fosse verso tramontana Ma non è da tacere la forma de'vasi che tẽgon i toscani,la quale non pur le api non sono offese da gl'animali che facilmente entrano ne gl'altri alueari ma ancora non patiscono per cagion del freddo grande & manco per il Sole al tempo del gran caldo. I quali alueari sono come vna cassetta quadra d'asi, non piu lunga di oncie vinti ne larga piu di otto,& altro tanto alta, hauendo il coperchio che sopra auanza l'asse dinanzi in coltello, come sarebbono due dita : il qual coperchio per lungo non tocca detta asse dinanzi per tanto spatio, che le api da l'vn capo all'altro vi entrino, & escano a loro commodo. La qual parte fanno stare verso all'anstro o al sirocco, & è senza altri buchi. Serrano poi insieme queste quattro asi con le due teste con tai modi,che commodamente le possono leuare, & vendemiare i faui ad ogni altro piacere.

nouelle (il quale sia però ricco di faui) vn'altro simile, ma voto, & ben herbicato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quanto vi si cacciarebbe vna mano accioche le api, possano entrare, come hã compiuta la fabrica di sopra; & fare de gli alti faui di sotto, fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi, al principio di Settembre si leua quello di sopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scotella, o piatto di terra ben incollati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi fa ancora questa bella inuentione al Febraro seguente alle api sciamate nel tempo del Maggio, o del detto Giugno auanti: percioche non solamente, hauendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto: ma ancora assai volte, le loro api nouelle vi si stãno al tempo che si partono dalle madri, sẽza sciamar'altroue, & esser raccolte cõ qualche disturbo, come si vede occorrer molte fiate. Vero è che non essendo da sotto porre alcun vaso alle api vecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fa questo officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune volte da questo tempo con vn secondo vaso, ben che si stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre vn sopra l'altro; la qual cosa assicura maggiormente le api, che non possono patir fame ad ogni tempo dall'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poi che lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei faui, i quali si conseruano per cõto del tempo. Et certamente questo modo di cauar'ogni anno i frutti dalle api, è molto vtile a i patroni che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esse loro; poiche non tanto non si disturbano nel perfumarle accioche si ritirano in vn mucchio molto serrato, o che fuggano altroue, ma ancora nõ si molestano, come si fa per l'ordinario nel cauarle parte de i faui, col tagliarli per mezo, ò per lungo; sforzãdoli poi anco a raccõciarli, & accrescerli; ouero dispettandosi alcune volte si partono, e vanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscano i Guardiani alla prattica di quanto gli succede: perche facilmente potrebbe vscir questo piu all'vno, che all'altro, proueder'alla cagione, che vieta l'vtilità, poiche l'huomo nõ debbe mai ces

ſare a ſcrutinare l'vna, o l'altra coſa, cne ſiá migliore; & nel vero da qui dipende l'imparare i moltiſſimi ſecreti non conoſciuti da noi.

Vinc. Poſcia che reſto ſatisfatto di queſti diſcorſi, vi prego che mi diciate anco il tempo del caſtrare i faui in queſto paeſe.

Gio. Bat. quantũque gli antichi vogliono che le api ſiano caſtrate la prima volta di Giugno, & poi la ſeconda d'Ottobre; nondimeno queſto non ſi può fare in Lombardia, come ſi fa in altre Prouincie, doue ſono piu felici paſcoli. Et però ſta bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, ſin per tutto Luglio ouer'Agoſto, e che ne leuiamo da i ſciami morbidi, non piu di dui terzi con vn coltello ſottile ben tagliẽte, lungo, & alquanto ſtretto. Et eſſendo lo ſciame mezano di faui, non ſe ne caui niente piu della meza; & quando foſſe di manco ſomma, non ſi paſſi quel che porta la diſcretione. Ver'è, ch'io lodo maggiormente il ſotto porre li alueari al modo che ho detto, poiche ſi caua tutta la fabrica.

Il tempo del cauar i faui.

Vinc. Mi paccino molto queſti voſtri ricordi a confuſione di tante genti che amazzano queſte virginelle, come hanno dui anni, o piu per cauare vna ſol volta tutto il frutto loro; non volendoſi contentare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto; come hauete detto. Che ſe le teneſſero almeno viue ſei anni, da un ſol ſciame ne diſcenderebbono (a farne ſolamente vno per ſciame) non meno di ſeſſanta quattro. Ignorantia certamente molto grande, dãneggiãdoſi tãto e poi vſando queſta crudeliſſima crudeltá alle pouere meſchinelle ſenza cagione alcuna. Che per verità douerebbono penſare, ſe eſsi paſſaſſero per vn boſco doue da gli aſſaſsini fuſſe loro domandato la borſa, il cauallo, & i danari fin'alla camiſia, & che dato loro ogni coſa, ſentiſſero dirſi. Hora vi vogliamo amazzare, & non riſpondereb bono, che vi gioua il darci la morte, poiche eſſendo ignudi non hauete vtilità alcuna ma laciandoci viui, forſe che vna altra volta potreſte ſoplicarci ſimilmente con maggior voſtro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltá il dar la morte alle miſere api, poiche non è da dubitare ch'elle paleſaſſero mai alla Giuſtitia color che le ſpogliano, come douerebbe fare i detti ſpogliati, quando foſſero laſciati andare. Che

Eſſempio contra di quelli che amaZano le api.

ſia

sia benedetta la città di Ascoli, laquale per Statuto castica ciascuno con gran pena che amazzi vno sciame; mentre puo mantenersi buono.

Gio.B. Voi non solo hauete detto doi belli essempi a tanti ciechi, non s'ingegnano di far q̃sta cosi vtile e cosi lodeuole operatione verso loro medesimi, e di q̃ste benedette api; ma vi sono ancora vna infinità di huomini, che hanno siti cõmodissimi ꝑ teneruene in grandissima copia. I quali, non per conoscer gli speciali doni dati loro dal grande Dio vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

Cioche debbe fare il guardiano al tempo che le api sciamano.

Vinc. Poi che mi hauete detto per quãti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno desidero che mi diciate anco che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Gio.Bat. Si come egli debbe comparir ogni giorno auanti le api, per souenirle in ogni occorrentia loro; cosi bisogna che sia diligẽte ne tempi che sono per vscir le nouelle dall'altre la mattina sin'alle vinti hore per non sciamar piu tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della poluere, o dell'acqua adosso, e le accompagni con ciembali, o cõ altri instromẽti di metallo, ꝑ fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonare pianamente, perche quanto il sono è piu grande, tanto piu s'inalzano e essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimento dell'uscir simili api, si consce per tre giorni auanti ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'aluueario poiche si sente di dẽtro vn gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'vn essercito di gẽti, & questo fanno massimamẽte quãdo sono per combattere con le straniere. Per il che, come il Guardiano vede la mattina che vogliono vscire per guareggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melato, con late fresco, ouer con altri licori buoni, accioche con quelle cose dolci, mitighino la ira loro, & riconciliano i Rè, conduce le api all'arbore frondoso ragunandole insieme a modo di vn roccio, ò penzuolo di grapoli d'uua bẽ legato. Et come sono appogiate, habbia il Guardiano preparato vn'aluueario stroppiciato tutto di dentro con herbe tenere & odorifere, & dapoi spruzzato di buon vino, l'appresenti

Ricordo ꝑ pacificare le api e per raccogliere quãdo sciamano.

lesse offender. Senza che li fanno quella seruitù, che non vi è lingua che la potesse esplicare.

Debbe poi il Guardiano cominciando alla primauera veder gl'alueari, due, o tre volte sin'al Nouembre (stando che nel verno non conuiene aprirli) & questo sia fatto la mattina (essendo buon'aere) nettando tra i faui, con vna penna salda, poiche in quei luoghi non vi si può toccar con mani.

Appresso debbe egli cauar i faui al fin di Giugno sin per tutto Agosto, e sempre nel plenilunio per esser all'hora anco piu pieni; perche quanto piu tardasse tanto mãco ne douerebbe pigliare, poiche le api non potrebbono crescere il mele il quale è il cibo per sostẽtarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

Diuersi cibi per pascer le api.

Vinc. A punto io era per domãdarui, come si possono sustentar le api quando non trouano cibi a loro conueneuoli.

Gio. Bat. Alcuni huomini per pascer questi animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquanto calda, nella quale essendo diece libre ve ne pongon vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accommodata ne i canali innanzi gli alueari, secondo che le van leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, o di segala, ouero di castagne; le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar'il mele, e la farina, danno loro a poco a poco della melina, la quale vien fatta dell'acqua, che si adopra nel laur'i sacchi, & i vasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel piu & meno alla rata) & come sono cotti, li fanno in tante schiacciette, o fugacciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi; & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle, accioche non decipino i loro meli pigliano dell'vua passa ben matura, & a peso tanti fichi de' migliori, e pongon queste due cose nel vino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco e come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, e le accommodano appresso a gli alueari di tẽpo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri

Altri parimente pigliano vna quantità di moniache secche pestate benissimo con vn'oncia di mele per libra; e poi per ogni libra di questa mistura, ne pongon quattordici o quindeci di acqua a bollire, la quale com'è calata vna libra, o poco piu, la conseruano in vna olla, o altro vaso di terra, per darla poi a poco a poco alle api ne i canali, secondo che la leccano.

Altri poi, per piu breuità, non solamente pestano della vua passa ben matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali: ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

Vinc. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiono.

Gio. Bat Bisognerebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse cosi eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena si lieta vita nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, non solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle canellette di canna, o di sambuco, o di ferro, ouer di piombo & le accommoda talmente che le api nõ si annegano mai nel bere l'acqua, o vino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore; poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle vscite di fetura, non sciamino, per quello anno; perche non hauendo Duce; e forza ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Vinc. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami?

Gio. Bat. non solamente non si debbono comprare

sciami per semenza fin che non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora piu giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani: percioche, quanto piu sono pigliati di lontano, tanto piu patiscono nel portarli al luogo doue han da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui homini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori & facendoli buona guardia per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, o con ripari di buon vino, o con altre cose come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che il Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

Quai sciami si debbono comprare, & come si debbono portare, & accommodare.

Vinc. Come si può maneggiar le api da tutte le hore del giorno, & non esser' offeso niente da loro.

Gio. Bat. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima nō sono prouocate nel toccarle, ò per sporchezza, ouer p qualche cosa putrida; nondimeno per asicurarsi, pigli vna maschera con due luci acconcie a i buchi de gli occhi, & ponēdola sopra la faccia; con vn panno inuolto al collo & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guāti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'vn capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo sottile, che circondasse tutta la facia, con vn'altro attaccato al detto dalla fronte fin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo fra i quali ferri fusse fatta vna rete di rame sottile, & co i buchi piccioli; perche con questo retesino, l'huomo non sarebbe non pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

Come si posson maneggiare le api senza esser offesi da esse.

Vin. Desidero che mi ragionate ancora de gli officij maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

Gio. Bat. Tanta è la riuerētia che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quāto a loro è commesso: ma ancora viuono nella loro habitatione a modo d'vn monasterio di sante Monache; hauendo tutte vna medesima volontà, vna vera conformità, & vna stabilissima vnità. Diuidendo

Gli officii, che fanno le Api.

dendo frà loro gli effercitij a quel modo che fanno i valenti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, o delle fortezze. Poi che alcune raccolgono da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la temperano così bene, che facilmente fabricano le loro case. Altre non mancano a separare molto bene ogni feccia dai meli. Altre sono diligenti nel tenere netti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati con loro sterco, poiche in tutti i tempi che vanno fuori, sempre si purgano tutte quando volano per l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) nõ vi entri alcun animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan appresso al Rè, come sergenti, & essecutori della giustitia; castigãdo le Api otiose, che sono vedute da lui secondo ch'egli và intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quã do muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala voglia, gli giacciono adosso l'vna sopra l'altra; facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se il Guardiano nõ è aueduto a leuarglielo di sotto, morirebbono di fame più tosto che abbandonarlo mai.

Vinc. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api, vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate e con quai rimedi si possono sanare.

Il conoscere le Api amalate, & come si sanano.

Gio. Bat. Si conoscono essere inferme, quando mutano il color lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando nõ lauorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altre api portino loro il cibo, secondo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormente quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. Et per tanto, come piu tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano & porga loro il mele nelle cannette fesse per mezo, ò piu tosto dia loro

loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel verno, & hauer mangiato poi di fiori degli olmi, o d'altri primi arbori cattiui fioriti, il Guardiano prudente le medicarà col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono, ouer di loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata, col vin brusco: & parendoli anco dar loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & come è fredda la ponghi dinanzi à gli alueari ne i vasi ben' accommodati.

Vinc. Hauete voi opinione che le api siano concette per via di coito ò da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine come fanno alcuni altri animaletti?

Gio. Bat. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione, ma non è da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro, Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concipiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo dobbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, le quali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accommodate talmente, che stauano non in schiena, ma in fianco, a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa & racconciata l'arca doppò tre, ò quattro giorni vi entrarono le api a poco a poco per vna fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Virgini: di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste frà la detta cassa, & la superficie dell'arca finche vn fulmine alli 26. di Maggio 1566. l'a prese senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele cosi intorno a i detti corpi, come

Opinioni del concipere le Api.

Caso notando che le Api siano virgini.

come dalla sommità della cassa fin'alla superficie dell'arca, quel Curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M.Fabbio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle virgini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne restò satisfattissima. Et però da questo così ammirando caso, nõ solo siamo certi che le api sono per natura sempre virgini, & che amano grãdemente le persone dotate di questa così eccelsa virtù; ma che volontieri habitano ancora con la corruttione de i corpi loro, poiche l'apprezano come odore soauissimo.

Vin. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo così marauiglioso accidente, vi prego parimente che mi diciate gli ordini che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

Ciò che va fatto di mese in mese per beneficio delle Api.

Gio.B.M. Bartholomeo, come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto ben quanto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia, che egli hà nel gouernar le sue Api, è talmente informato di quanto cõuien far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale comincian do nel mese di gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno. & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi che all'hora vi corrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le api leggiermente con buoni odori, accioche si suegliono, & si rinforzino ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiamo mal di flusso, tende a sanarle. Cauando non meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondãti di faui, & le Api poiche (stando che si freddiscono) si aragnano, & si vermano, nettagli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli così fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattiue, ch'all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi fin che troua-

no de

no de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, delli quali sono venute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non mãca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedẽdo qualche vaso, che habbia piu di dui Rè nouelli, amazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che, non fuggano; ancora essendo piouoso il tempo egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fa di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono vasi vecchi, c'habbiano sciamato, & che siano pieni di mele, ne caua i dui terzi, & alcune volte sin'i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritornando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accommoda in tal maniera di dẽtro, & in cima di questo nouo che accortosene le api, subito vi si accostano, & piu non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni prohibisce che le api, che non hanno sciamato sin'hora, nõ sciamino piu, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dal quale si siano partite tutte le api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono, col cauare vna sponda dal vaso, com'è saporito il Sole, la quale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente, ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene nõ amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fetura, per esser quelli piu grandi & piu ben pasciuti.

Ancora, doppo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in vno, cominciando a vindemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi poiche vi è il miele maturo; fa a questo modo.

Aperto prima l'aluearío col fumo in mano egli fumica, & scaccia

& faccia le api, accioche possa meglio veder i faui; & poi considera quattro cose. La prima, che vedẽdo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancora che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi; ma essendo mediocre, o manco; leua con discrettione secõdo che si troua quel più, & meno. La seconda se l'api sono di molto populo, & i faui alla rata, egli fa la vẽdemia morbida; percioche hauẽdo elle tempo commodo, riempiranno il vaso innanzi che il freddo sopravenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno piu della metà, egli ne caua non manco di mezi; leuando sempre i piu vecchi, o per lungo, o per trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui fetati. La quarta è che ritrouando la fabrica copiosa d'api; & di faui maturi, egli ne caua fin'i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, o molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppa auaritia, non pure cauano dalle pouere api assai piu somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) se le amazzano il secondo o il terzo anno al piu, secõdo che piu tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi di Agosto hauendo egli cominciato a castrare i sciami come ho detto di Luglio, vindemia anco fin' a gli otto, o dieci di questo quelli che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare osseruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno che non sia stato vindemiato, & che sia magro non solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con vna scopetta bagnata nell'acqua melata, o nel latte, quando le ha ridutte vnite col perfumo. Onde come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi piu vicini; di che essendo vedute humide di questi licori, non le scacciano, ma piu tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri egli ritorna a spruzzare talmente l'una, & l'altra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto

Settembre

Settembre non habbia riempiuto il vaso di modo, che le Api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che vi si troua; lasciando poi in libertà quelle pouerelle à procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre, egli nõ fa altro a tutti i vasi, eccetto che il vede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcune, non mãca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aborriscono. Prouedendo parimẽte che le pioggie; le neui e i venti non le nocino come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i vasi nelle api, ma solo prouede loro de' cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche nõ patiscano, nè decipino i loro meli; come fanno sempre, mẽtre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

Vinc. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficientia, sarà bene cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

Gio. Bat. Io vi aspettarò adunque molto volentieri.

Il fine della decimaquinta giornata.

PROEMIO SOPRA LA DECIMA SESTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale ſi tratta de' Caualieri, ò Bachi, ò Vermi, che fanno la ſeta.

IV, & più volte frà me ſteſſo conſiderando con quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere ſopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia ſono chiamati Caualieri, & in Toſcana Bachi, ho ſempre conoſciuto, che frà tutti gli animali infetti, queſti concorrono per nobiltà, & per artificio co i più ſingolari, come quelli che ſoli partoriſcono la ſeta con sì marauiglioſa induſtria. Et come non hanno gloria & nobiltà queſti sì piccioli vermicelli, quando eſsi col ſingolare artificio loro fanno apparir glorioſi, e nobili nella perſpettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di eſsi pompoſamente s'adornano, & ſi fanno riſplendenti? Per la induſtria veramente di queſti animaletti, noi vediamo tutto il giorno nobilmente adobbati gli huomini di grauità, i Miniſtri maggiori della giuſtitia, i Capitani ſupremi della militia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente

i grandi prelati con le loro Chiese & Altari destinati al uero culto di Dio. Il che a tutti coloro che volentieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, si come i lini & i canapi vengono dalla terra & le lane delle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huomo; così la seta sola per honorarlo, è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn sol filo: il quale nondimeno è ordito con sì mirabile arte, che nõ se ne troua pur vn solo, ò rotto, ò fallato ò disuguale; ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, ò galetta, quando insieme con l'altre è inaspata. Oltre che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza vene, senza scalie, & senza interiori; si come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie, di spine, di pelli, di occhi, ò di orecchie; & in poco piu di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro, si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, col mutarsi quattro volte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilita, mentre che infiniti scelerati vogliono ambitiosamente ricoprir la loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, ò dodici giorni vscendo, come di pregione; di Caualieri si trasformano in parpaglioni, ò barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto à palesare alcuni vtili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella villa del Borgo di Poncarale intorno al modo di gouernarli accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi à pieno. Et i discorsi sono questi.

LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA DA M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri, che fanno la seta.

Essendo montato a cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro, secondo il solito & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più ville gran copia di gallette, ò bocciuoli di seta per venderle in Brescia pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa cosi vtile professione: Onde smōtato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza co lombera nuoua: & postisi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso Tramōtana, per goderui maggiormente il fresco: Il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani non sia ancora l'vso di tener tanta somma di caualieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si vede che va crescendo; mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar' il gouerno di questi animaletti.

Gio. Bat. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche nō solamente questa professione è molto conueneuole à tutti

gli

gli huomini, che ſtanno in villa;ma ancora è dignißima, & honoratißima a qual ſi voglia nobile, o grã Signor che hab bia moglie,figliuole, donzelle, & ſeruitrici; poiche queſto gentil'eſſercitio è piu proprio a tutte le donne che a gli huomini. La onde ſi come voi vedete, che in queſta villa ſono gran quantità di mori piantati nelle ripe delle ſtrade per non occupar'i campi, & che quaſi tutte le famiglie de i nobili, & de' cõtadini ſi dilettano di tener buon numero di queſti animali;coſi ſpero, che non verrà molto tempo, che non ſi faranno in queſto paeſe minori facende, di quel che fa ciaſcun di quei che hauete nominato; percioche eſſendo il territorio Breſciano maggiore di gente, & di ſito, & ſeminandouiſi ogni anno i milioni de' mori, de' quali (ſecondo che creſcono ſin'a i quattro anni) ſono poi trapiantati i piu belli ne i luoghi, che piu ſono a propoſito; che altro ſi può ſperar, ſe non che queſta induſtria, ſia per andar di anno in anno aumentando? Et veramente queſta così grande vtilità, douerebbe eſſer' accettata in molti paeſi d'Italia: che non l'apprezzano conciofia che può eſſer eſſercitata in tempo, che l'Agricoltura non ha coſa importante da tenere occupati i lauoratori ſuoi; & non và molto da fare nel nodrire queſti animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindeci dì, quando ſono per affrettarſi nel far la ſeta.

Vinc. Hora per dar principio,vorrei ſapere,quãdo ſi debbe porre a far naſcere queſta ſemenza de' caualieri, & qual ſorte è migliore per produrli robuſti, & per far la ſeta buona,& in quantità.

Gio.Bat. Vi ſono alcuni ſuperſtitioſi,che ogni anno mettono in couo queſte oua il Venerdì Santo & non conſiderano che'l piu delle volte fallano grandemente; perche quãdo la Paſqua vien' innanzi mezo Aprile non che di Marzo, non tanto queſti animalini patiſcono fame, per non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono aſſai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da quei tempi. Et per queſto non ſi dourebbe farli naſcere innanzi a i quindici,ò vinti giorni d'Aprile; percioche oltra, che non ſarebbono ſottopoſti a quei freddi: ritrouerebbono ancora che i mori haurebbono produtte le foglie: Onde facendo queſto, non occorrerebbe andar mendicando le

cime delle ortiche,i cuori de gli ſpini,le foglie de gli olmi; o altre ſorti di cibi ſaluatichi,o domeſtichi,per paſcere queſti male auuenturati,finche i mori haueſſero gittato fuori la loro conueniente paſtura.Che certamente dapoi che queſti ciechi non han giudicio di conoſcere queſto ſi notabil fallo, douerebbono almeno pigliar' eſſempio da queſti arbori,i quali non mandano mai fuori le loro foglie,fin che tutti gli altri non ſono ben fronduti Ma ſe pur alcuni deſiderano che i mori gittino fuori le loro foglie,di dieci, o quindici dì piu toſto dell'ordinario, vi diano dello ſterco freſco nella Luna nuoua di Febraro,e ſaran ſeruiti.

Vinc.Mai non compreſi, ſe non hora,la gran prudentia di queſto così ſingular arbore,e però non è marauiglia ſe molti nobiliſſimi lo portano ragioneuolmente ne i loro ſcudi per inſegna.

Gio.Bat.Douendoui poi chiarire,qual ſorte di ſemenza ſi debbe porre in couo ſotto al capezzale, che dormendo ſi tiene ſotto al capo ò frà le mamelle delle donne (quando però ſono monde dalle loro infirmità) ò in altro luogo à propoſito, come diuerſamente ſi tengono al caldo, accioche naſcano; dico che ſempre ſi debbe pigliar della migliore che ſia nel paeſe,ò più toſto della Spagnola, ò Calabreſe; percioche, ſi come di queſt e due ſorti, la Spagnola fa la ſeta molto fina, & gli animali piccioli, coſi la Calabreſe, per produrli più groſſi; fa generare anco maggior quantità di ſeta, & ſtanno piu gagliardi ne i mali tempi. Auuertiſcaſi però che tutte le ſemenze non paſſino vn'anno, & che ſiano poſte a far naſcere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna:percioche,facẽdo là ſeta intorno a i quarantacinque,la produranno quando ſi trouerà potente; onde i bocciuoli, ò gallette ſaranno piu groſsi piu dure, & più fine di pelo, che non ſaranno tutte quelle de gli altri tẽpi.Et per contrario naſcendo queſti animaletti quando la Luna è debole, & ſpecialmente come ſi comincia a non poterla vedere,e quaſi impoſsibile che non reſtino ſempre deboli, & male auuenturati. Ma perche pochiſsime perſone pongono i barbelli,ò bigatti a far le oua ſopra le carte, per farli poi giuſo ſenza moleſtarli in modo alcuno, mettono ſoprai panni bianchi di lino; onde ſe gli debbono far giuſo, gli bagnano dal rouerſcio con vn buon vino bian

Il tẽpo migliore del fare naſcere i caualieri.

co:&

co: & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi, gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto con vna scopetta ò con altro modo, il quale essendo legato di sorte, che le oua stiano adagiate, lo pongono fra dui capezzali di penna alquanto fatti caldi; onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliete de'mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stropicata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Altri mettono queste dua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono per nascere, lo pongono in vna scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro dell'altra neta che habbia de'buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare vn grano di melica; onde mettendoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i caualieri nascono; passano per li detti buchi, e si attaccano a quelle fogliete, & cosi di mano in mano gli leuano & pongono sopra vna tauola, facendoli star'mentre che sono piccioli, allargandosi poi secondo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudentemente pongono questa oua nel vino buono tepido, innanzi che si mettan in couo; & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, finche le oue cattiue con tutto il vino siano vscite fuori: ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn panicello sottile, o con foglie di carta, accioche non siano trafitti dal suo calore; e come sono asciuti, gli pongono a farli nascere quanto piu tosto. La onde, non pure questa inuentione fa che gli animali escono di tal fortezza che non temono cosi il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri, che non sono stati nel vino: ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legitimati perfettissimi, produce le dieci, & dodeci libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar'alle mute, & al far la seta piu de i forti; sono anco i primi che si amalano, & che infettano poi i detti buoni.

Vinc. E da lodare assai piu il poner queste oua nel vin buono piu tosto, che nell'acqua tepida, come fann'alcuni; percioche in questo restano deboli, e nascono malamente,

ma ho per fermo, che meglio sarebbe a metterle nella mal uagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

Gio.Bat Questo separar la semenza buona dalla cattiua, ci fa veder, che de qui depende la salute dell'alleuare i caualliéri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per supportar qual si voglia sorte di mal tempo, & ancora per caminar di di in di vniti tutti a vn tempo alle mute, & fin'al produr le loro gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Ligurgo alle donne, che lauassero i fanciulli, partoriti subito nel vin perfetto poi che sarebbono fortificati benissimo & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua di caualieri nel vin buono, non ci son morti piu di dua, o di tre per cento.

Vincen. Come ui pare, che vogliono esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti?

Gio.Bat. Bisogna primamente, che tutti i luoghi doue si hanno da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciuto, & poi talmente accommodati di finestre ch'el Sole possa entrarui la mattina, & la sera secondo che piacerà a i gouernatori; & se ve ne sarà da tramontana, & dall'austro saranno molto a proposito nel gran caldo, & nel freddo. Bisogna però che qste finestre siano ben fornite di serraglie d'assi, di vetriate, o di tela sottile ben bianca, ouero di carta nuoua; accioche quando tira vento, o piog gia, o che'l tempo è molto humido, ouero che fa freddo; si possano tener ben serrate. Perche quando si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio che per esser questi animali delicati da ogni lor'età, facilmete morrebbono. In oltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impennate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini, & altri nociui vccelli che li mangiassero. Ne vi si lasci entrare ne galli, ne gelline, perche di tal maniera si empirebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di ciò s'auuertisca di tener ben netti i pauimenti di ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o fessure, doue i grilli, le lucerte; i topi & altri simili animali pos-

sino nascõdersi,per amazzar poi di notte,o di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accõmodati piu tosto sopra vn palco,o vna volta che in terra,bisogna fornirli di paloni lunghi & forti;& porli in piede co i loro trauersi cacciati ne i buchi fatti co i succhielli, o come diciamo triuelle alti l'vn dall'altro non meno d'vn braccio, & lontano da i muri tanto, che vi si possa andar'attorno habilmente. Sopra questi trauersi, si mettino poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può cõmodamẽte aggiugnere per nodorir'i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago,di palude,e cosi le stuore, sono assai migliori; pche non solamente sono di minor spesa, & piu leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo,quando piu non bisognano; ma ancora questi animali vi stanno piu sani,& piu commodi che nõ fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno,che siano larghe quattro dita accioche i caualieri nõ possano cader si facilmente in terra come assai volte cadono quando non ue ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare,come alcuni osseruano, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia,la seconda due & mezo, la terza solamente due, & la quarta non più di vno & mezo. Percioche a questo modo, cadendo i caualieri non si potrebbono far alcun male,come quelli, che leuandosi da vna tauola, caderebbono nella piu prossima che piu larga. Ma che tutte siano ben nette, & quando vi si porranno caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si compiaceranno molto di quei buoni odori.

Vinc. Quante volte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno,& da quali hore?

Gio.Bat. Due volte,per l'ordinario vi si dà; cioè alle dieci hore,& alla sera; crescendo poi di tempo in tempo secondo che gli animali s'ingrossano fin alla quarta muta, che all'hora bisogna darne loro, la mattina, a nona, & la sera, & abondantemente(ancorche vi siano alcuni, che arriuino alle quattro,& cinque volte) percioche, essendo

venuti

venuti a quella grossezza, che posson venire; mangiano assai piu del solito, per apparecchiarsi a concepir la seta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. Et per verità sono benauenturati quei caualieri, che sono gouernati da persone ben prattiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbandonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quanto piu si ritrouano grossi; ma ancora vsano ogni diligentia per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre con molta discretione: percioche quanto piu sono toccati, tanto piu patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quando li mutano o nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. Et però non è marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di veste dura.

Vinc. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, e nel raccoglierla, & anco nel conseruarla che non riscaldi, o non si marcisca.

Gio. Bat. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangiano. Dapoi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo ch'essi s'ingrossano & che l'appetiscano. Ma quanto al raccoglier le foglie questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate o per rugiada, o per nebbia, o per conto della pioggia; anzi si debbono piu tosto raccogliere quando sono asciutte dal Sole, separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poi che da queste due cose patiscono non poco questi cosi teneri animali.

Raccolte adunque le buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però

rò son poste in luogo a terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et auertiscasi sempre di non dar mai la foglia a gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, o quindeci hore: ma meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera; perche quanto piu si ritroua verde, tanto piu è atta a fargli infermare.

Vinc. Dapoi che m'hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano vn giorno, & dui, & piu ancora di continuo.

Gio. Bat. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani; non sapendo, nè potēdo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose così contrarie; sapēdo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo fresco si mantiene ottima per tre giorni non mancano d'hauerne in monitione buona summa che faccia rifugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che non mancano ogni giorno di voltarla, & mouerla vna & due volte, & anco di piu, se così è bisogno, accioche non si scaldi, & subolliscia; quando veggono che'l tempo minaccia pioggie sono solleciti a raddoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità, & fanno, massimamente questo, quando i caualieri mangiano assai dopo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne' tēpi detti; così non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano; percioche all'hora ogni poca foglia basta.

Vinc. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie soprauengono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta è forza raccoglierla così bagnata: & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo ma per molti & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

Gio. Bat. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schermire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quanto piu possono gli arbori, o almeno i rami, accioche l'acqua

grossa cada in terra:& come le hanno raccolte, & portate à casa piu tosto ne i canestri,che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano sospese,subito le distendono sottilmẽte in luogo asciutto sopra le grati, o stuore,o coltre, o sopra altre cose a proposito, doue tiri vento: non mancando di riuoltarle spesse volte: fin che si possano dare a i caualieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli,co i panni netti,& caldi d'vna in vna; o piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco,e secondo che si asciugano,le com portano di mano in mano ad essi, fin che le altre si stanno asciugando: & a questo modo ristaurano i caualieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di continuo,non solo porgono le foglie bagnate sopra i lenzuoli,& le ventolano, sbalzandole piu volte in alto, & ripigliandole fin che sono bene asciutte; ma ancora accortamente lasciano de' rami che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi, o de gli altri,che sono fuor dell'ordine, de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, e li leuano, e portan a casa; onde hauendoli primamente ben crollati, &'asciugati, danno loro quella foglia per buona,fin che il tempo si accommoda.

Vinc. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore,& quali si debbono rifiutare.

Gio. Bat. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi,ghierosi,magri,sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque;percioche quanto piu questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi,tanto piu producono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina,& indeboliscono talmente i caualieri,che non è marauiglia poi se facilmente si amalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti,o ne i siti paludosi,o nelle possessioni,o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione de' caualieri, & assai volte la total rouina de i poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di

di mori vecchi è piu ſana a i caualieri, che non è quella di giouani.

Poi, non ſolamente ſi piglino ſempre i mori che ho detto, ma piu toſto anco quelli che fanno i frutti alquãto roſſi, & neri (ancor che tra noi fin'hora ve ne ſiano pochi) perche queſti producono miglior foglia che i paeſani, per eſſer piu minuta, & piu ſoda. Vero è, che quando ſi poteſſe hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, queſti auanzarebbono tutte le altre ſorte nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra che manterebbono molto robuſti i caualieri, farebbono far loro anco la ſeta in tutta perfettione, ma biſognarebbe darli queſta & le altre ſorti coſi quando ſi comincia a paſcerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia ſe quelli patiſcono, & muoion aſſai volte. Et per ciò ſi douerebbono ineſtare i bianchi, mentre che ſono piccioli, di queſti neri a canello, & alla primauera, come a pieno vi diſsi il quinto giorno.

Vinc. Che opinione hauete voi circa al tener netti i cauallieri? Percioche vi ſono alcuni che li nettan'ogni dui, o tre giorni, altri ogni ſettimana ſolamente & altri non vi fanno altro finche nõ hanno paſſato le tre & quattro mute.

Gio. Bat. Ho ſempre veduto lodare il tenerli netti, e maſſimamente dopo la terza, & quarta muta (hauendo però gran riſpetto nel maneggiarli) poi che queſti animali ſi cõpiacciono piu toſto di giacer ſopra le tauole nette, doue ſentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di ſtare ſopra lo ſterlo loro, che rende ſempre puzza col triſto odore appreſſo del letame. Et che queſto ſia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure ſpeſſe volte profumano di incenſo, di lardo di porco, & ancò di ſalciccioni poſti ſu le bragie, i luoghi doue ſi tẽgono i caualieri, perche ſi allegrano molto, e ſi ſanano quando ſono infermi, ma ancora nõ ſopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre coſe che rẽdano fetore. Ben'è verò, che ſon' in errore coloro, che dicono, che l'aglio i porri, le cipolle, e le altre coſe di ſimili odori riuocano; anzi che ſe ne compiacciono quando maſsimamente i miniſtri cominciano a mangiare mentre che ſono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

Vinc. Lodate voi il tenere queſti animali netti co i fogli

di carta azzurrina come alcuni pochi fanno sempre così?

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che questo modo è piu a proposito per netarli d'ogn'altro; percioche, leuando di foglio in foglio, doue i caualieri col letto sotto & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti, che all'hora saranno leuati.

Vinc. Vorrei saper'ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati: & se si debbono leuar gli altri che mangiano & non dormono con seco nel medesimo tempo?

Gio. Bat. Perche tali animali non si mutano se non col dormire; però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, il qual dormire dura piu & meno secondo che il caldo punta, o nò; & che la foglia sia buona, o morbida, o altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormano nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali non dormono con essi; come hanno mangiato vna volta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindici giorni così) creparebbono tutti, innanzi che giungessero a sei ouer'otto pasti: Ma essendouene de i minori bisogna dar loro tanta foglia quanta che possono viuere parcamente, fin che comincia- no a dormire il loro tempo. Et questo disordine del non cõ uenire tutti ad vn tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diuersamente nati, quanto alla fortez za: & alla debolezza. Che se fussero poste le oua nel vino (come ho detto) o in altro buon licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbo- no, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

Vinc. Desidero parimente, che mi diciate quando i caua lieri sono in esser per partorire la seta, è nō meno il modo che si tiene, per condurli a farla.

Gio. Bat. Fatta la quarta muta, cominciano da poi tre giorni a mangiare ogni hora piu fin che si veggono traluce re tutto il corpo, & mostrare assai volte dalla bocca il filo di seta c'hanno nel ventre, & quando sono per partorirla bianca, hanno il corpo come d'argento; & essendo per far- la gialla, l'hanno a modo d'oro: & piu essendo per partorir-

la

la verde, o ranciata l'hanno di quell'istesso colore. Onde ritrouandosi benissimo satulli si drizzan a cercar qualche cosa lor proposito per attaccaruisi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta: serandosi ciascuno nel suo bocciuolo o galetta che a poco a poco formano in dui giorni o poco piu. Et però all'hora non bisogna esser lenti ad apparecchiare intorno alle tauolle, delle scope, delle ginestre delle felici, de i sarmenti di vite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamente si costumano, ma che tutte siano sempre ben secche; perche altramente quando venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & dãneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auertito di non abbãdonarli mai all'hora, fin che tutti sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori: percioche, tãto è il gran desiderio che in loro viene di allogarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbiano a suffocare; Et pero non tanto bisogna aiutarli, che non cadono in terra è cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però non siano talmente offesi, che bisognasse piu tosto gittarli altroue) quanto è necessario vsar diligentia nel fare, che non stiano spessi, atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quãtità di doppioni; la qual cosa rende certo danno assai & massimamente quando ne fanno la quarta; & terza parte di tutte le gallette, è che si vendono mala mente: come vi sono molti mercanti talmente astuti, che non li pagano punto piu della metà di quel che fanno le gallette, benche ne vengono finalmente in utilità come se non fussero doppioni.

Vinc. Quante hore, o giorni tiene il caualiero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'ha cominciata?

Gio. Bat. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri in dui, & altri in qualche poco piu di tẽpo, e questo auuiene per rispetto, che vno sia piu debole, o piu potente dell'altro, o che sia per far la galletta piu picciola, o piu grossa; ouer per cagion del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde si come si sentono dentro lauorare tutti: cosi come cessano di farsi sentire, è da credere, che l'hanno finita.

Vinc. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopo

poi che essi l'hanno compiuta?

Gio.Bat. Ordinariamente non vi è animale che esca piu tosto di dieci giorni, nè che stia piu di vinti Et questo occorre perche quanto piu ritardano a venir fuori, e per cagion della galletta che si troua grossa, e dura, la quale non possono cosi forare, come fanno le picciole & molli.

Vinc.Quali gallette si debbono pigliare per tener perfetta semenza?

Gio.Bat.De quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori ranciatti, & non cosi i giali, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che piu tosto pigliano di queste, che di quelle, percioche dicono che vi è piu vtilità, non valendo di pretio le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici:& anco essendoui dentro il maschio, & la femina, la quale perche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina, subito si accompagna col maschio; e stata solamente due, fin tre hore seco si leua il maschio & si pone anco (chi vuole con) vn'altra, & non piu; per altro tanto tempo; La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accommodati, perche non solo si possono metter'in luoghi sicuri per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono caricati d'oua come si fanno anco i panni di lino, ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

Vinc.Vorrei che mi diceste ancora, quante oua puo fare ciascuna di queste farfalle: accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir a quella quantità che io hauessi designato.

Gio.Bat.Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cento oua; onde non pure facilmente si può discorrere quãto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora cõ facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne tenesse, come sarebbono quattro cento, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi: perche, come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non piu,

perche

perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto piu le oua, quanto che vi stessero adosso; Oltra che a questo modo non si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quante fussero le femine.

Dopo che saranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non si tardi a metter tutte le altre al Sole per farui morir'i caualieri che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de'nuuoli, siano poste tali gallette larghe in vn sacco e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vna hora, & vn'altra dapoi nel sacco: & a questo modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto piu tosto si può & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, o almeno siano coperte benissimo, cauando parimente i doppioni dalle semplici, accioche si faccia piu bella seta. Ma sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere; percioche, chi fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dir il danno che ne segue, come la prattica cel fa vedere in quelle, che la tirano talmente con ragione, che la si vende piu del quarto prezzo, & anco molte volte piu del terzo; Senza che ne sono di quelle che la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale rende maggior' vtilità di tutte le altre sete.

Vinc. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene a sciegliere vna sorte di caualieri, piu tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri, a far le gallette della miglior semenza; io vi prego che mi diciate s'egli è cosa gioueuole da tenerne conto, o nò.

Gio.Bat. Non è dubbio alcuno che tutte le persone giudiciose, non solamente scielgono i piu grossi animali & di quelli piu neri; poiche questi si hanno per li piu forti, e che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine piu de' maschi & le pongono in vn sol luogo accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono

come ciglia,percioche le femine le hanno piu sottili,& mā co neri di quel che hanno i maschi.

Vinc.Perche fin'hora nō mi hauete detto quelle che piu importano p sanar i caualieri ammalati, mi farete cosa grata a narrarmi quei rimedij che sapette, per liberarli dalle infirmità, che li conducono a morte.

Gio.Bat.Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accommodati (come vi ho detto) & nō mai humidi, o sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de'semplici coppi, percioche, si come da questi sono offessi nella notte da' venti,e da' freddi & poi nel giorno dal caldo,potente de' raggi solari facilmente penetra;cosi in quelli pauimenti,e quasi impossibile, che possano durare se nō poco tempo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tener netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura,o l'aere dell'austro, della tramontana,& delle altre parti secondo che bisognano; dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il piu delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle braggie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'inscēso,& del lardo di porco, o piu tosto de i salciccioni tagliati in fette (poi che di questi odori si compiaccino talmente,che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente spruzzando loro adosso della maluagia, o dell'acqua vita, ōuer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito.Onde,si come sono aiutati de queste cose calde, & odorifere quando patiscono per souerchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa, quando sono infermi per cagion del troppo caldo.Ma ritrouandosi ancora di mala voglia,per hauer mangiato troppo si sanano molti col farli star tre o quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Vero è, che essendouene di colore liuido, giallo & spiaceuole, o che piscino vn certo humore, che li fa bagnati,& lassi bisogna subito leuarli da gli altri, & trarli fuor del luogo,& portare i sani la mattina innanzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo quanto si direbbe vn miserere, o poco piu: & poi ritornare quelle tauole al loro luogo le quali mentre

che si nettano all'hora, siano spruzzate di buon accetto & dapoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo, siano talmente commode, che essi possano goder il venticello, che la mattina frescamente tira.

Vinc. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangiano, per non hauer tanta seruitù in casa, come vi vorebbe a nodrirli, mi sarebbe caro, che mi mostraste qualche via nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta vtilità.

Gio. Bat. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini i quali perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior'vtilità, che non è l'affitare simili arbori, danno a diuersi contadini tutta la loro foglia, & questi vi pongono solamente la semenza & le fatiche che vogliono a pascer gli animali: & nodrirli fin che hanno fatto tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni, e per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo piu danari della metà delle gallette, che non habbiamo dall'affitar'i mori; cosi essi non possono perder se nõ le fatiche de gli vltimi giorni, le quali sono di minor danno assai che non è il pagar la foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano; quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori douerebbe hauer'ogni anno qualche quantità di gallette in casa percioche potrebbe cauare non solo da gli straccio stopella diuersi fornimẽti colorati di letto, & molti adobbamenti di casa, & con poca spesa ma ancora con gran vantaggio potrebbesi fornire di piu panni fini di seta per vestire se medesimo; & tutta la famiglia; poiche questa città hà cosi bella dote di fare si lustre tinte, e specialmente veluti neri che stanno al pari di quanti siano piu belli in Millano, in Genoua, & in Perugia. La onde dobbiamo ringratiare grandamente il Signor'Iddio, il quale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua infinita bontà, ci ha

anco nouamente dotato di questo cosi vtile della seta, laquale cresce talmente d'anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi telari per la seta nostra che abbonda, & per le acque che crescono loro sia grande beneficio.

Vinc. Mi resta domandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri, nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuono produrre.

Gio. Bat. Ordinariamente i caualieri nostri, o di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libre: & producono otto & noue & alle volte fin dieci libre di seta, ma le sono de Calabresi (per esser piu grossi) mangiano vndeci, & dodeci pesi di foglia, & fanno anco vndici, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

Vinc. Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libre di gallette.

Gio. Bat. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne caua vn'oncia per libra; ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin oncie trenta.

Vinc. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domãdato, sarà bene che faciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

Gio. Bat. Tante volte quante ritornarete, voi sarete semper il ben venuto.

Il fine della decimasesta giornata.

LA

LA DECIMA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA DA M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, e secondo i buoni e cattiui tempi.

Ssendo ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio.Battista Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta,doue accõmodati prima l'Auogadro cominciò à dire. A voi M. Vicenzo mi rimetto di quanto vi piace; che hoggi parliamo.

Vinc.Dapoi che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto,desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Agricoltore di mese in mese, e quasi anco di giorno in giorno,secondo le stagioni, & i buoni,& i cattiui tempi di tutto l'anno.

Gio. Bat. Volendo voi che discorriamo intorno a questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non della diuersità d'infiniti paesi stranieri,poi che sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

Vinc.Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese,che vi piace di cominciare.

Gio.Bat.Ancor che alcuni antichi(in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'è il primo de gli altri mesi nondimeno considerando

io che innanzi a San Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani, & che in questo paese i massari o lauoratori che si partono da i lor patroni sono stantiati per lauorare i campi a quegli altri, che di nuouo hanno promesso, però comanciarò a parlar del mese di Nouembre, il qual'è assai piu conueneuole per dar principio a questo ragionamento, che non son gli altri mesi conciosia che tutti i lauoratori cominciano con molti modi a coltiuare i campi & a piantare & ordinare gli arbori per beneficio dell'anno seguente.

Vin. Ancora piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, fin che hauerete compiuti i dodici.

Del mese di Nouembre.

Gio. Bat. In questo, mese adunque il buon'Agricoltore comincia a carrettare le ripe de'campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, o perche si son ritrouati sporchi; le quali sono fatte alte dall'aratro quando d'aratura in aratura vien netato dal bifolco (come per ogni douere si debbono abbassar' ogni tre, o quattro anni) e condur quella terra per tutto il campo; & specialmente nelle valli (quando ve ne siano per farlo maggiormente vguale. Et finito di carrettar queste ripe, rompe tutto il fondo con l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai piu per seminare poi il campo alla primauera (quando però sia bene ritagliato almeno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Gennaro, o al principio di Febraro, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo de i fossi di quei campi, per spargerueli innanzi che arino la terza volta, è sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono & di rebolare i fondi di quei vasi con diuersi istromenti, accioche elle così torbide, & accompagnate vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi così pratati.

Ancora è diligente nel fare de'fossatelli, o delle buche, per piantarui al Febraro, e per l'vna nuoua, delle viti, o d'altre sorti d'arbori atteso che a quel tempo si ritrouan talmente cotte dal gelo quelle terre che paiono cenere. Vero è che hauendo cauate queste cose nel mese d'Agosto, egli

pianta

pianta ſimili arbori piu toſto in queſto meſe di Nouembre che al tempo della primauera. Oltra che non manca di piantare gli oſſi, o le anime de'perſichi, delle mandole, delle noci, & d'altre ſorti ſimili, accioche quelli guſci immarciſcano innanzi che i ſemi naſcano alla Primauera.

Appreſſo ſcalua, ò pota i ſalici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creſcano piu facilmente dopo il verno oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, per che prendono meglio, che ſe fuſſero piantate dopo Gennaro.

Non ſolamente taglia poi dal piede gli arbori che ſono a propoſito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia: ma taglia anco dal piede tutti quelli che ſon ſeccati l'eſtate, per fenderli, quando pioue, o neuica, ſotto a i portici. Senza che taglia gli ſtropelli, o vinchi e le ſtroppe o ligacce da i pendoli, & vi laſcia le groſſe per maeſtre, per ineſtar poi al Marzo de' ſalici giouani Le quali coſe lega in faſci, & conſerua in luogo che non gelino, per legar i viti, e l'altre coſe a i tempi ſuoi.

Non meno in queſto meſe pota li viti de'colli, che non ſono offeſe dalla tramontana, poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che ſe ſi potaſſero dopo Sant'Antonio. Et hauendone che ſiano ſottopoſte a gelare (non hauendole ordinate di Ottobre) le ſcieglie, & le pota, & dapoi diſteſe le copre di terra oltra ch'egli colma l'altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere, per gamba.

Non manca ſimilmente di peſtar'i riſi, accioche ſi poſſano mangiare: & anco peſta quei lini, che non ſono peſtati, per ſpadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri, & altri frutti ſimili, che ſono nelle caſſe, o ne i pitari, al coperto, dopo che hanno hauuto però vn giorno: o dui delle prime brine; & li ſerra ſecondo che'l freddo creſce. Dando loro del letame perfetto, come è lo ſterco di cauallo, o di colõbino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo beniſſimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiſcono ſete, & maſſimamente quando hanno i frutti, accioche ſi riuerdiſcano; come facilmente ſi conoſce, quando le foglie ſi aſtringono.

Raccoglie ſimilmente in queſto tempo le caſtagne, & i maroni,& le caua fuori da i ricci per mangiarli a piu modi,& per venderli a i ſuoi tempi.Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio , ſecondo che ſi trouano ben nere & che ſono ſtate ammuchiate.

Attende anco a nettar beniſsimo gl'aſpargi & li carica molto bene di ſegature di corno di cenere & d'altre coſe come vi diſsi nel trattato loro & ricalza ancora gli artihiochi con la terra, quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù , accioche non gelino e che ricalza il ruſo di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non ſi ſcorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra , & in luogo caldo , accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche , per mangiarle l'vne , & l'altre tutto il verno nell' inſalate. Et oltra che fa il ſimile delle indiuie per ſeruirſene ben bianche,al modo detto ; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi,quando per natura non ſi ſerrino,come fanno i capucci.

Medeſimamente in queſto meſe, caua i gniferi o carotte & leuato loro tutte le foglie, li copre nella ſabbia al coperto , per mangiarli cotti nell'inſalate & anco in compoſta nella Quareſima.Et fa ancor'il ſimile a i ramocelli , per mangiarli crudi dopo Paſqua.Facendo però tutte queſte coſe per Luna vecchia ; percioche non durarebbono queſti frutti,quando ſi cauaſſero eſſendo nuoua.

Vinc.Che ſemenze ſi poſſono piantare in queſto meſe di Nouembre?

Gio.Bat.Io non ſo per hora,che ſi poſſano piantare fuori i grani della faua groſſa brouentata , & quelli del rouaghiotto , piſello;poi che ſono buoni alla Paſqua , & anco alle volte alla Quareſima,e queſti ſemi biſogna conſeruarli da gli vccelli, & ſpecialmente dalle gazze ſtando che egli ſterpano nel germogliare per la eſtrema fame , che hanno al tempo della neue . Et ſi può anco piantar le ſpiche dell'aglio ne i terreni vangati , & qualificati alla lor natura , poiche vengono piu groſſe che non fanno eſſendo piantate di Febraro & rendono vn vtile marauiglioſo . Oltra che io lodo quegli Agricoltori , che queſto meſe , per Luna nuoua , letamano , & vangano i terreni

reni doue han da ſeminare al principio di Marzo la coſi vtile maggiorana; percioche vi ſi attaccano molto meglio queſte ſemenze, che ſe ſi rompono con l'aratro; o con la vanga dopo Natale. Et chi faceſſe queſto medeſimo a molti ſemi che ſi ſpargono di Febraro, & di Marzo, e certo che li ſerebbe di molto giouamento.

Reſtaui in queſto meſe di raccoglier'i melicacci, o ſaginali, & da condurli a caſa, per valerſi de'groſsi a farle ſiepi, & dei minuti a coprir l'herbe gentili, ouerò per porli ſotto agli animali, o eſſendo tagliati menuti, per farli mangiar loro, quando non lauorano, & che però non ſiano ſtati al ſcoperto.

Vinc. Dapoi che ho inteſo le piu importanti coſe, che ſi debbono fare nel meſe di Nouembre, aſpetto anco che mi diciate quelle che vanno fatte in quelle di Decembre.

Del meſe di Decembre.

Gio. Bat. In queſto meſe, il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni accioche ſi ſpoluerino le tere, & ſponghino quelle radici in tal modo, che nel ſeminarui i lini al principio di Marzo, ò al fine di Febraro, vengono aſſai più belli che non farebbono ſe queſti campi fuſſero arati dopo S. Antonio.

Non ſolamente poi, l'Agricoltore non manca di far ne i riſi & nei lini ciò che biſogna loro: ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauarne piu oglio che può ſenza che caua dall'altro che fanno le noci, le ſemenze del lino, delle viti, delle rape, & altre ſorti ſecondo il ſolito.

Indi, ſi come egli è diligente a curar'i foſsi, & altri vaſi adacquatori, & nò; coſi ſollecita nel far correr le acque ſopra i prati, & farui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de legnami diuerſi per Luna vecchia, quadrandoli & accommodando quello in eſſer che biſognano per caſamentare, o per fare altri effetti neceſſarij.

Appreſſo, perche egli non debbe mai ſtare in otio, & ſpecialmente quãdo la cãpagna è agghiacciata da gli eſtremi freddi, o coperta dalle molte neui, o talmente inacquata dalle pioggie, che non vi ſi può far beneficio alcuno, nõ purenon manca di pigliare diuerſi vccelli con le reti, delle lepri, & d'altri animali con i cani, o con trappole diuerſe, ouei con archibugi, o con baleſtre; ma mentre che pioue, o ne-

o neuica grandemente attende a far con l'accommodato torno molte cose di legno; come sono scodelle, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, cocconi, & altri instromenti necessarij: Senza che egli fa de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri istromenti di legno commodi al'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carette, & a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiar, o per coltiuare i campi. Et anco si prouede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti istromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decembre, & di Gennaro al fuoco (per esserui piu otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana, che si gode nell'Agricoltura, mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, e senza sospetto alcuno di veleno; & spinando nuoui vini, per assaggiare la loro bontà? Onde, come amoreuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il Signor' Iddio di benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà; ma ancora li fa vedere con quanta felicità, e sicurezza, ciascun'Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur assai l'entrate de' terreni, che sono capaci per riceuer diuersi semi, e diuerse piante, secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così gran Signore, che non douesse hauer'vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono piu di questa vita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de' loro campi ben coltiuati, che se fussero grādi Prencipi: perche conoscono, che questa loro possessione, e Regina di viuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son degni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche non cessano mai di ringratiar il grande Dio, de gl'infiniti doni, che tutto di riceuono; pensando sempre, come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescer di buoni racolti,

colti, per commune beneficio di noi mortali.

Vinc. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalle vanità di questo mondo, nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

Del mese di Gennaro.

Gio.Bat. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno a i risi, a i lini, a gli olij, & alle altre cose, che vi ho narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre: Oltra ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giu da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, ò palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese; atteso che questa produce (come dissi) piu vua; che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami che vogliono per sostentare le gambe; e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba; ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente, non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente, per Luna nuoua, tutto il letame fatto doppo S Martino, che l'ultimo piu fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette a l'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromenti necessarij alla coltiuatione: & anco si prouede di tutti i ferri ben taglięti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poiche non rincresce mai

ſce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come ſi troua hauer ben all'ordine ſimili ſtromenti. Io potrei dire del far andare le acque ſopra'i prati, del cauare i foſſi, & del carettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le coſe maggiori che ſi fanno in queſto meſe, vi parlero di quelle, ſi deono fare di Febraro.

Vinc. Et queſto mi piace, che coſi ſeguitiate.

Del meſe di Febraro.

Gio. Bat. Non ſolamente il ſapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami, & la poluere (quando non l'habbia cõdotta al Gennaro) ſopra i prati, benche ſi trouino coperti di neue, ma ancora li conduce ſopra i campi che ſono d'arare la terza volta per ſeminarli di faua per luna vecchia, ò come è fatta nuoua ſeminarli di veccia, & di vena per paſtura de gli animali, al modo che vi diſsi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, ò a diuerſi legnami piantati; percioche in queſto meſe debbono eſſer' ordinate d'ogni lor biſogno: & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che ſono ſuperflui.

Pianta ancora in queſto tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, pomi granati, di cotogni, di fichi, di ſalici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici; Et oltra che egli ſcalua tutti gli arbori per Luna creſcente, che non ſono ſtati tagliati auanti il freddo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, coſi per conto di rami, quanto delle aſte, ò delle verghe loro: leuando poi ogni coſa ſecca, & i vermi con altre brutezze che ſi trouano coſi nelle foglie ſecche ritorte come in tutto il legno; zappando attorno alle radici & leuando tutte l'herbe cattiue, accioche quella terra le benefichi.

Cura & aduna inſieme tutti i letami, & anco i terracci che ſono per le corti, ò cortili, ſenza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo ſterco loro, ò d'ogn'altra ſporchezza; accioche come ſon'accommodati di nidi diuerſi, quei polli, & colombi ſi compiaccino ſecondo i loro humori.

In queſto tempo medeſimamente peſta i riſi, eſſendone da peſtare & coſi finiſce i lini. Oltra che per queſto meſe ſollecita le acque ſopra i prati, che non ſi trouano letamati, o poluerizati; facendo intorno a queſte coſe, come hauete inteſo.

Appreſſo,

Appresso,nō essendo pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vsino a patir piu le brine,& i freddi grandi,che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco il simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso.Sēza che essendo la Luna vecchia,comincia a zappare i frumenti;perche quelle herbe non riuerdiscono cosi,come fanno quando è nuoua.

Poi non solamēte ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi,ma ancora pianta l'aglio, i piselli, la saluia, il rosmarino,& anco alle volte la detta herba buona, piu tosto che seminarla.

Vinc.Hauendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese desidero che mi narriate anco le maggiori, che si possono far'in quello di Marzo.

Del mese di Marzo.

Gio.Bat.Vna delle piu vtili,che si debbono fare in questo mese,è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni,fin'a quindeci; perciò che vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paesi li seminino nelle colture ben' arate, & ben' ingrassate col letame,ò con la cenere, nō pure al fin di Marzo,ma per tutto Aprile,& anco fin'a mezzo Maggio. Vsanze però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado nel principio di questo mese,non essendo stato seminato di Febraro(come ho detto)vanga,& semina nel medesimo tēpo la roza,& la maggiorana per grosso vtile; & pianta ancora il ruso,quando non è stato piantato di Febraro; senza che semini i trifogli sopra le biade ,se non sono stati sparsi d'Agosto,o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese, i terreni ben letamati,& vi semina la vena sola da maturare,& anco ne semina con la veccia per pastura Oltra ch'egli semina la cicerchia,& la lenticchia,i ceci, i lupini,il frumento marzuolo,& la segala marzuola, & la scādella; & semina ancor' il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati,ò piu tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non concie,& le accommoda a gli arbori loro , ò ad altri legnami ouer' essendone priue,le accompagna si fattamente co i fruiconi,

fruiconi, ò con altri legnami che nõ patiſcono nel produrre i palmiti carichi di vua, ſecondo la lor natura. Oltra che quanto piu toſto ha finito di legarle, & di ordinarle, caua loro da doſſo la terra con l'aratro, & dapoi le zappa beniſſimo dall'vna gamba all'altra e vi taglia tutte le radici superflue, che ſi troua nella ſuperficie; leuando non meno tutte le cattiue herbe che ſono frà l'una, & l'altra gamba; Queſto medeſimo facendo anco al ruſo nel leuarli da doſſo la terra, che fu poſta di gamba in gamba innanzi al verno, & ſpecialmente eſſendone de ſotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba. In queſto medeſimo tempo egli conduce le curature de' foſsi, & de adacquatori ſopra i prati; ſpianandoli di anno in anno più che può; poi che rendono maggior copia di fieni quanto più ſono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei campi, doue hà diuiſato di ſeminar i faſoli al Maggio, & i migli al Giugno dopò che gli hauerà ben letamati, & la quarta volta arati; Senza che accommoda i campi, che vanno ſeminati di riſi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi biſognano per adacquarli.

Parimẽte in qſto meſe, il da ben' Agricoltore, nõ ſolo piãta i frutti delle caſtagne, delle noci, delle mãdole delle auellane, & gloſsi delle oliue, delle armoniache, & de molti altri frutti: ma ſemina anco molte ſorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizi. Et oltra che ſemina anco gli aſparagi, o piãta le gãbe loro, pianta non meno i ſemi di cardi, & de gli artichiocchi; benche ſia meglio piantar le gambe di queſti, & non de' cardi; poiche fanno i frutti quell'anno medeſimo: Leuando la terra a tutti i ricalzati auanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, o ſuperflue. Et nettando ſimilmente gli aſparagi gia letamati di Nouembre, & vagando dapoi minutamente (ma poco fondati però) accioche maggiormente poſſano vſcire all'Aprile da quei terreni.

Appreſſo egli pianta la ſaluia (quando pero non ſia ſtata piantata al Ottobre) la lauanda, il roſmarino, le fraſche, le vue graſpine, le roſe, & i gigli; oltra che anco pianta le zucche, i cocumeri, i melloni, le popone. Et medeſimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' foſsi, però ne i ſiti ſolamente, come diſsi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli ſemina in queſto tempo, delle

po, delle lattuche, delle endiuie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili; semina parimente de' cauoli, de capuci, de' porri, & d'altre più forti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe vtili nate ne i giardini, & ne gli horti; ma zappa ancora tutte le viti, & l'oliue con gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraro. Et oltra che non manca d'inestar quelle viti che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a canello, & le oliue co' cedri, limoni, aranci, & fichi a scudetto; inesta non meno a fessolo i pomi, & peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar'i vini quando fioriscono i persichi in questo mese; ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano; si anco perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce piu figliuoli, & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grãdemente Iddio.

Vinc. Perche hauete detto le piu importanti cose, che vãno fatte nel mese di Marzo: vi prego che mi raccontate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

Del mese di Aprile.

Gio.Bat. Nel principio di questo mese, l'eccellente Agricoltore semina prima i risi sopra l'acqua ben accommodata d'argini, & dapoi ara & erpica i campi già arati tre volte, per seminarui le meliche, ò fasoli ouer'i migli al tẽpo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso la rozza, & la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande vtilità (come dissi il primo dì) e le porta a gli armenti di giorno in giorno come buona pastura: Senza che fa curar le fariole, & gli altri vasi maestrali; che non sono stati curati, accioche le acque corrano piu facilmente.

In questo mese, non pur' egli semina i remolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo; ma pianta ancora i cauoli, i rauaiotti per hauerne piu lungo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) accioche facciano i frutti passato

fato Agosto,ò Settembre?Oltra che nõ manca di nettar beniſſimo gli aſparagi d'ogni altra herba, & tagliarli di giorno in giorno, ſecondo che compaiono belli fuori di terra.

Appreſſo ſi come egli porta a coperto al S. Martino i cedri,i limoni, & gli aranci che ſono nelle caſſe, o ne i pitari: coſi al S. Giorgio li ritorna fuori all'aere, ſcoprendo medeſimamente tutti gl'altri, che al detto tempo coperſe con le aſsi,& che non ſi muouono mai:Senza che commoue la terra di gamba in gãba, & leua via tutte le radici, che ſi ritrouan nella ſuperficie, & anco tutti i rami (come diſſi) ſuperflui con la tanagliuola; non laſciandoli andare troppo alti; nè vn ſol ramo fuor dell'ordine de gli altri,incalmãdoli poi di quelle migliori ſorti di frutti,ſecondo che li piace.

Ancor' egli in queſto meſe, non ſolo abbrucia i prati vecchi per la grande vtilità che rẽdono per ſei, & per otto anni:ma ſemina la coſi celebrata Medica,che ſi ſega(come diſſi)le ſei,& ſette & anco piu volte,ſecondo ch'ella è poſta in terreno fertile.

In queſti giorni medeſimi,egli parimente ſemina le meliche,che non ha ſeminato di Marzo,& zappa i garzi,i guadi, & quei legumi con altri grani,che nõ ſono ſtati zappati ben di Marzo.Et oltra ch'egli ha già cura nel progreſſo, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli ſecondo il lor biſogno, ſollecita anco le acque che tutto'l dì corrono lentamente ſopra i riſi,& di adacquare i prati, vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni,& non piu ſpeſſo.

Similmente in queſti giorni, egli caretta & ordina i detti terreni arati, per ſeminarli al Maggio, & al Giugno: Senza ch'è diligente nel tener leuate, & chiuſe le rippe de' foſſi acciochè i beſtiami non entrino facilmente ne i campi, per danneggiare i lor frutti.

Ancora, quaſi al principio di queſto meſe (ſe vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta paſtura della medica che almeno vn'anno,per darla alquanto ſecca,ouero verde d'vn giorno,a i buoi,& a i caualli; perche queſto medeſimo ſi fà per otto, & noue meſi in alcuni luoghi della Spagna,& ſpecialmente in Barcellona, & in Valenza, per eſſeruene gran copia.

Del meſe di Maggio

Vinc.Dapoi che nõ dite più d'Aprile,aſpetto che mi parliate delle coſe,che occorrono a fare di Maggio.

Gio.

Gio.Bat.Primamente in questo mese, il sollecito Agricoltore, non pure zappa la seconda volta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra attorno, accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leua ancora da quelle tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie a gli animali. Et piu dico, che egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima d'un'asta, i ramicelli superflui alle sallici di dui anni non taglia, & non rompe mai le cime come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiare il fieno, ruinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, d'inestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

Inoltre, egli non manca a i lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe: taglia anco i prati, & la medica quando sono maturi: & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come piu tosto hãno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati, come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce i lor bisogni, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio, non mancando hauer cura circa all'acqua de' risi, & all'adacquar de' prati.

Appresso, egli piãta i piselli, ò rouaiotti, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, comincia a raccogliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio, per darla poi innanzi il verno alle viti, & a i prati: Senza che ne gli vltumi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' caualieri, &

delle api in bona quantità; ma perche non sono cose che prouengano cosi dalla terra, come fanno la maggior parte delle altre, che vi ho detto: però parleremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poiche habbiamo detto le piu importanti di questo.

Del mese di Giugno.

Vinc Ne io altro desidero, se non che seguitiate.

Gio Bat. Cominciarò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattili ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tẽpo vi bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggiorana & seguita secondo che và maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue ha abbruciati i prati, & quei campi che ha letamati, & cinque volte arati con la presente, ma ara, & semina ancora quelli d'onde hà cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccoglier in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantarli parte cosi freschi in perfetto terreno & parte per cauar fuori la semẽza al modo che dissi per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso egli non manca di veder l'acqua che di continuo va lentamente sopra i risi, e di adacquar i prati secondo l'ordinario: raccogliendo etiandio quãta poluere troua, & può, & per seruirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa piu tosto sotto a i portici, o altri tetti che allo scoperto. Oltra che volendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De i quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gli altri seminati di Maggio.

Final-

Finalmente,oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teghe co i ritoli: inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a canello,& specialmente le noci,poiche queste d'altro tempo,ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

Vinc.Perche in questo mese,ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade; pero seguitarete di dir il tagliare che si fa di Luglio,con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio

Gio.Bat.Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade,secondo che maturano, & le conduce a casa legate in coue,e secche; & fa fuor i grani della paglia quanto più tosto può; percioche quanto più tarda, tanto manco si conseruano,o non nascono, benche siano seminati in accommodato terreno: Senza ch'egli pone la paglia al coperto,quando ne hà carestia per esser (come dissi) effetto di grande vtilità, o almeno la conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza,in lunghezza,& in larghezza.

Poi non solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare i fasoli per grassa,o i lupini,o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade,le volga sotto con l'aratro. Rōpendo medesimamente gli altri campi, per seminarli all'Autunno di biade al modo solito;& anco letamando,arādo,& seminando,& seminando le rape,per mangiar le foglie piu per tempo,& poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi; zappando non meno i migli,& gli altri grani, o qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi vtile medica; ma ne raccoglie anco buona somma di pabulo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligēte nel far andare l'acqua sopra i risi & leuarla quādo fa bisogno, & nell'adacquare i migli, la me-

dica,& i prati fecondo che patifcono fete;oltra ch'egli fega quefti,& quella,come fon maturi,per condurli poi ben ordinati al coperto.

Taglia fimilmente in quefto tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno fi matura,per fare fuori la femenza fopra i lenzuoli. Senza, che taglia & raccoglie tutto il canape,che ha fatto la femenza, & l'ordina talmente con l'acqua, & con l'altre cofe che vi bifognano, che fi poffa lauorare, & vendere per fare diuerfe cofe, come fi fa.

Poi oltra ch'egli raccoglie la poluere al modo folito, fa ancora che quelle donne, che non hanno da zappare migli, ò altre cofe,comincino a cauare la femenza da i lini,per ponerli legati in fafci grandi nell'acqua quel tempo folo, che bifogna per ammonirli:i quali,ftati in maffa,o in pila(come diffi il fecondo giorno) & afciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fafci legati & conduce al coperto, accioche ripofati per alcuni dì, fiano peftati quando li piacerà.

Vinc. Pofcia che hauete ragionato fin hora di noue mefi, afpetto che diciate anco delle cofe che vanno fatte di Agofto.

Del mefe Agofto.

Gio. Bat. In quefto tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente trauerfo cõ l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mefe paffato,& fonda anco l'aratro quãto può,con erpicarli dapoi benifsimo: perche quefti fono i veri modi di coltiuar ben qual fi voglia terreno fano. Oltra che volendo piantar viti di Nouembre egli fa i foffatelli in quefto mefe, accioche all'hora fi trouino ben cotti & fpoluerati.

Non manca poi di far fuori la femenza da i lini, la quale nettata prima co i valli, o co i criuelli, conferua ne i granari,& per feminarla alla primauera,o per cauarne oglio quãdo li piace.Ponendo poi quei lini (come difsi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua:per ammollirli, troncando ancora i rami del rufo,& legandoli in tai fafci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in quefti giorni a cauar'il guado, & dapoi a zapparlo fubito.Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cofe di hortaglia, fecondo che bifognano: zappa anco

tutte

tutte le viti, lequali mondate benissimo intorno alle radici,le lascia cosi scoperte fin che le ricalza,e colma all'Ottobre.

Appresso si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci, le mãdole,& la maggiorana tagliando poi i risi,i prati nuoui, & la medica: & seminando le spinaccie per mangiarle poi in tutto il verno fin'alla Pasqua,& cosi seminando i cauoli, & le cipolle; ripiantando i porri accioche diuengano grossi,& anco le scalogne.

Parimente in questo mese,è diligente a spampinare,o cauare le foglie à quelle viti che ne han produtto gran somma;accioche le vue maggiormente possano maturare, & a prouedersi benissimo,di benaccie,di botti di tinacci,& altre cose necessarie per vindemiar le vue & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo,come si costuma ne i terreni leggieri, egli, hauendoli prima letamati, & arati doppo san Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliolano piu quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre piu bella,percioche nasce piu spessa,che a seminarla ne' frumenti è cosa anco marauigliosa à veder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla sin'a mezo Settembre piu tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

Vinc. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi vtili desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

Nel mese di Settembre.

Gio.Bat. Nel principio di questo mese non solo il pruden te Agricoltore letama & ara i campi che sono a proposito per seminarli all'hora di quella biada ch'egli pare: ma piacendole di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser l'una & l'altra parte ben'incorporate nella terra;in oltre non manca intorno al lettamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, sin che sono ben' ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza,

di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni del Marzo seguente & di raccoglier anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito, fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Non manca appresso in questi giorni di tagliar'i risi, & farli fuori delle paglie, & fare il simile de' migli, secōdo che di mano in mano maturano. Oltra che non è molto sollecito nel vēdemiar le vue, & nello sceglier le grosse, dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci per farle bollire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito o piu tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini bianchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, picanti, garbi, teneri & dolci secondo che sono per la natura di quei siti, ouer per la industria dell'arte ch'egli diuersamente vsa. Non mancando d'inuasellar di sorte in sorte & d'hauerne cura fin che sono fatti, o che piu nō bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrouan maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili; & a raccoglier anco la poluere, secondo che ha fatto gl'altri mesi; Senza ch'egli semina le cipolle per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

Vinc. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti che si fanno di Ottobre, mi sarà grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

Del mese di Ottobre.

Gio. Bat. Non è dubbio, che la cosa piu importante che fa il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte, si ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nell'altre sorti di terreni secōdo li piace; hauendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che ha, o con la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de i fosi, o cōl terreno leuato dalle ripe de' campi, quādo son diuenute alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a fare il restante de' vini, co i moscatelli,

moſcatelli, & con le vernaccie: ma peſta ancora i riſi, & i lini; onde, come ſono riposati alquanto, comincia a farli ſpatolare di giorno in giorno, ſin che ſono finiti.

In queſto meſe ancora zappa le viti & da lor vna palata di poluere raccolta di gamba in gamda, o della bulla di lino, maſsimamente quando non ſono molto morbide; colmandole dapoi che ſono nettate: e piantando al fin del meſe tutte quelle, che ha diuiſato di piantare con gli arbori, che li paiono a propoſito, per ſoſtegno loro. Et oltra che gli ſotterra quelle viti che ſono dubbioſe di gelare, e pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini & ne gli horti; ne pianta ancò maggior quantità nelle poſſeſsioni: cioè albere, ſalici, olmi, & altri arbori ſimili.

Appreſſo, ſi come egli taglia le meliche, & le conduce a caſa per farle fuori ſu l'ara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui; ſeruendoſene anco in altri modi, come ſi fa. Nõ mancando di far correre le acque ſopra i prati vecchi (quã do però non ſono paſcolati da i beſtiami), redabolando con piu forti d'inſtromenti, accioche le graſſe, che ſi trouano ſopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche; quanto piu ſi fa a queſto modo, tanto maggiormente s'ingraſſano quei prati. Vero è, che volendo darli ſopra la poluere ſemplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto di almeno, & dapoi ve ne conduce tutta quella ſomma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in queſto meſe comincia a raccogliere le caſtagne, i maroni, e frutti, de i giardini di conſerua, & cauar le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirle di ſabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli aſparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che diſſi. Poi oltra, ch'egli pianta la ſaluia, & altre herbe che a quel tempo van piantate, ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma queſti piu altamente, accioche venendo bianchi ſin'in cima, ſi poſſano mangiare tanto quanto ſon lunghi. Io vi potrei dir'ancora delle altre, ma per hauer detto le piu ſoſtanciali, ſara ben che facciamo fine ſe tanto vi piace.

Vinc.Non tanto mi pare, che poniamo fine a i noſtri ragionamenti, ma ancora vi ringratio delle molte corteſie, che mi hauete fate. Et con voſtra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio ſuocero alla ſua poſſeſſione di Rezato,& dapoi anderò per lo freſco al poder mio di S.Eufemia.

Gio.Bat.Andate felicemente,ma ben vi prego che vi laſciate vedere qualche volta, accioche ci godiamo col contento noſtro.

Il fine della decimaſettima giornata.

DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGNIFICA, ET ILLVSTRE CITTA Di Brescia, & del suo Paese.

PROEMIO.

DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO.

Al quale seguono poi le tre giornate delle honeste commodità, & de gli honorati piaceri, che si cauano della villa.

DA POI che con l'aiuto di Dio hò finito di esplicare i diuersi riti dell'Agricoltura, cauati dalla pratica, in diecesette Giornate, ho pensato anco di palesar'in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar piu tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte dotti della mia Patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le valli, e le campagne siano assai piu de i campi fertili, tuttauia, per esser habitato da piu di settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente

tamente acquista il nome di fertilissimo. Questo chiaramẽte si vede, che si come si trae da i monti, & dalli valli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne, & d'altri frutti; così si godono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & specialmente da quei di Cellatica, & di Limone, luoghi in vero che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedemonte, di Franciacurta, & delle terre vicine, non minori, sono le vtilità, che prestano le cãpagne per li molti armenti che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse che vi si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni che ampiamente si adacquano? Le quali solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne, ma abondano talmente di lini bellissimi che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli; se ben mediocremente di biade, e di fieni. Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, & limoni, & d'aranci: Cedri poi che auãzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamente questo si può domandare sito amenissimo: sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel sì grande, sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti, forniti di varij arbori fruttiferi, & in gran parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue veramente attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che il detto lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di carpioni delicatissimi, i quali non si trouano in altri paesi. Oltra di ciò non è questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro; Come ben si vede, che si come il Signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, & pesci (concedendole ancora in parte, lane, sete,

canapi,

canapi,cere,mele, ogli,zaffarani,& guadi)cosi la fa talmente abondare di ferri,acciali,lini,vernaccie,castagne, cedri, limoni,aranci,lumache,& formagi delicati , che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene auenturata Patria,poi che non solo è dotata de tutte queste cose, ma ancora per natura,ama,celebra, & essalta questa nobile arte dell'Agricoltura ; mostrando a tutto il mondo cō quai modi si possono leuare da i saluatichi monti, da gli inculti colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne i velenosi sterpi,gli aspri ruschi,gli acuti stecchi,gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi,in vtili vignali, in floridi prati, & in campi abondanti di grani,& di olij. Cose che per certo l'arricchiscono grandemente per esser coltiuata homai tutta q̃lla parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino.Ma poiche io sono entrato nel grā pelago delle sue lodi,che ha p le doti innumerabili,riceuute dalla Natura,come se le fosse vnica figliuola,perche non debbo io narrarne ancora alcune altre , benche in tutto non si aspettino all'Agricoltura?Come prima si può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo,il quale è ricco di buoni pesci,& circondato parte da monti vestiti di boschi, & parte da' colli ben vignati,bene oliuati,& ben forniti di varij frutti?Poi mirando le tante ville,che vi sono intorno, & le vaghe vedute di monti, & colli che lo cingono ; & similmente la bella Isoletta di Peschiera postaui nel mezo, adornata dalla forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo,nel vero non si può negare, ch'egli non sia & per natura,& per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago,d'Idro , il quale ancor che sia piu tosto de piccioli che de i grandi, nondimeno è marauiglioso, sì per esser circondato per diciotto miglia , da monti alti,arditi,pendenti,& minacciosi,come ancora perche è talmente situato,che si può con vno sguardo considerare la sua tranquilità,la bellezza,la lunghezza, & larghezza;Et oltra che produce sempre pesci delicati manda ancora fuora il fiume Chiese che non pur serue a'tanti edifici in Val di Sabbio,e specialmēte molte fucine & forni,ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accōmoda la Città,rigano ambedui non poca parte del suo paese.Tacendo poi alcune cose,che io potrei dire del fiume Mella,che ser-

ue a tante fucine' & forni in Valtrompia ; & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i molini. Qual è quel fiume fra i suoi,che si possa agguagliare di grandezza, di bontà,e di vtilità,al regale Ollio? Nome per certo conueniente a lui per la fecondità,che egli presta a i campi che lo riceuono. Il quale passando per mezo di Valcamonica lunga piu di cinquanta miglia,non tanto vi fa andare molte fucine & forni per conto di ogni sorte di ferri:ma facendo ancora il bellissimo lago Sabino, & dopo tante acque grãdi che bagnano abondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et però considerando i gran beneficij di tante acque che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone,& da piu fonti che adacquano il piano, si può dire non pur sia felice per questi,ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura,poiche con queste rare doti,ella essalta anco l'Agricoltura assai piu di ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne i monti pieni di minere? dalle quali con gratiosissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali; ma ancora qualche poco di argento & oro; di maniera, che possiamo dire questa arte Metalica esser sorella dell'Agricoltura;atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa,oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti,& valli, che paiono discese di lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città,& prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle,de arme d'asta, di spade, & pugnali,& finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia all' Agricoltura,alle fabriche,a i nauigli, & a qualunque altro vso humano.

Non è similmente bella dote quella de'monti, dondè si caua tutto di infinite pietre bianche al paro de'marmi? Lequali sono perfette per far ogni sorte di colossi,di statue,di colõne,di porte,di fontane,e d'altri ornamẽti bellissimi,come a pieno mostrano i tanti maestri,che continuamente lauorano

uorano per la Città, e per lo paese. Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime,macchie lucide, si trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabastri,de' porfidi de i calcidoni,del agathe,& de diaspri perfettissimi.

Qual è poi quella Citta,meglio situata di Brescia?Laquale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezo del suo paese?e poi cosi commodata,ch'è ancor quasi nel mezo delle citta vicine.Percioche verso Occidente e presso a Bergamo trenta miglia,& verso l'Austro altro tanto,a Cremona.Poi si come verso Oriente e lontana da Verona quaranta ,'verso Siroco il medesimo da Mantoua: cosi verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Primamēte qual'è quella Città che sia di lei piu forte?La quale quantunque sia spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello & celebrato colle Chineo, sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran Castello,Il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa veduta; ma come geloso grandamente di lei,veglia giorno,e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere.Auenga ch'ella fortissima per li larghi,& alti terragli, per le grosse & forti muraglie, per le ampie & profunde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossi torrioni, & Bastioni per le piatte forme & baloardi senza che fra i cōfini, e circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli Orzi, Ponteuico Asola,& Anfo.

Similmente qual'altra Città è cosi ben dottata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni & profondi pozzi,& accōmodata di assaissime fontane correnti che si trouano in molte case di cittadini,ne i conuenti di religiosi,ne gli hospitali pij, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze,e mercati publici.Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei per le vie,& per le case. Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi; i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai quanto che spargendosi per le contrade, la

tengo-

tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi in quello, che potrei dire intorno a i sacri Tempi, a i ben fabricati Conuenti, a i commodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi & specialmente a quello del commune, il quale è si grande, si ricco, si marauiglioso, & bene accommodato, di spatiosa loggia, che si puo dire non esserne vn'altro simil in tutta Europa; dico che la Città di Brescia è nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si puo gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, e che pochissime Città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano cosi inclinata alle cose di pietà & al sustentar con limosine i poueri & particolarmente ne i tempi delle carestie.

Poi oltra di questo gran fondamento fu della sua felicità, quando ritrouandosi tirannegiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustr. Signori Venetiani nell'Anno 1426. Dimonstrando maggiormente dapoi il suo grà valore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca fin ch'egli (come dispe rato di soggiogarla mai) abbandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal 1509. fino al 16 fu tenuta per ischiaua da gente Barbara onde nel Miserabilissimo anno del 12 per lo eccessiuo desiderio di ritornare sot to la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O ueramente mille volte beata Patria poiche il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù: & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto si potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) quali sempre l'hanno trattata piu tosto da buona figliuola, che da suddita, ma ancor fin da principio la pose nella medesima professione ch'egli designò al nostro primo padre, & la fece patrona di vn paese tanto grande & non da se fertile accioche maggiormente fosse veduta la vera intelligentia che ha nel trarre de gl'alti monti, legne, & minere, da i duri colli beuanda, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre

pianure

pianure diuerse rendite. Et non meno che fosse conosciuto il buon giudicio che ha nel leuare & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti imbrigliandole con palate di legnami grossi, con seraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni per condurle poi per sassosi colli scarpellati per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi & alti. Cose per certo di grandissima ammiratione; percioche fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque a correre nascosamēte coperte di terra; alcune a passare per diuersi vasi sotto a piu altre, & alcune ancor'a caminar'in alto per acqueduti sopra alle piu grandi. La onde si può dire che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosa che di continuo giacciono sotto a molti casi della Fortuna; onde essendo rotti simili vasi inuolti, colonnati, e puntellati (come piu volte è occorso ne i calamitosi tēpi delle pesti, e delle guerre) resta priua della piu importāte cagione delle sue ricchezze. Et però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligēti nel fare, e cōseruare le sudette cose; ma molto piu meritano di esser commendati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze godono giocondamente in Villa la vera requie, la grata libertà; con le honeste commodità, & giocose delitie che conuengono a coloro, che mirano sempre cō l'occhio intorno a quel fine, alquale siamo creati dal Sommo Fattor dell'uniuerso. Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Prencipi, i Potēti Rè; & i grādissimi Imperatori. I quali, come veri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si puo trouare (se pur ven'è in questo trauagliato mondo) pari a quella che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, la quale come amoreuolissima madre mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, & nell'abbellirla sono sempre diligentissimi.

LA OTTAVA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA DA M. AGOSTINO GALLO.

Sopra le cose dilettevoli della Villa, & quanto è meglio habitarui che nella Città.

SSENDO partito M. Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della villa di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale trouò Messer Giouan Battista Auogadro con amici ch'erano venuti da vccellare a perniconi co i sparauieri; essendo smontati su la porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto sotto all'ombre del giardino, spinto dall'amor che vi porto son sforzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser accommodato di sontuoso calcamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera: ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città,

i qua-

i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa picciola villa.

Gio.Bat. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto geloso dell'honor mio non posso mancare, che non vi manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa villa: Et tanto piu potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla porta del giardino per andar a riposarsi secondo la lor'vsanza. Et però cominciando dico, che se colorò, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma piu tosto, mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, il quale abandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di M.G. Battista e qual è la presente.

Voi per piu tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; & tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. La onde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto con tal generatione, & ritirarmi quì con animo di viuer piu costumatamente che potessi in questo tempo che mi resta: Et tanto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno continuo, cosi questa mi pare vna vera sembianza del Paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici, da' quali io sono amato assai piu di quel che merito. Di maniera che possiamo dire ogni cosa che si hà, esser piu tosto dell'amico, che di colui che si possede.

Essempio di vera amicitia, & liberalità.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar'a caccia, & vccellare; & hora ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi subito tutti gli altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente, si come mi è piaciutto vdir per qua'i cagioni voi hauete abbandonato la Città, e riduttoui in questa bella villa, non meno questo del mantener tra voi la san

ta, pace, mi gradifce tanto, che mai non lo potrei narrare. Che beata la Chriſtianità, ſe per ogni Città, caſtello & villa ſi oſſeruaſſe queſto modo diuino, non il diabolico che oprano le lingue di Satanaſſo; non ceſſando di accender fuoco fra queſto, & quello per aumentar'ogn'hora piu le ire, & le controuerſie; gloriandoſene dapoi come ſe fuſſero fatte coſe degne di memoria.

Gio.Bat Ancora ci poſsiamo contentare de i noſtri contadini i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con riſpetto. Et guai a colui c'haueſſe ardimento di offenderci, o fare nella terra qualche coſa ſporca; percioche concordeuolmēte lo ſcacciareſsimo fuori de'noſtri cōfini ꝑ sēpre.

Cor. Parimente queſto non è poco bel modo per mantenere queſta villa netta di malfattori: Che per certo ſono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriſcano cotali huomini; onde non è poi marauiglia ſe vi naſcono tanti ſcandali, & ſpecialmente molte fiate tra coloro che non tanto fanno il fratello con eſſi maligni contadini; ma anco per ogni ſcelerità (contra di qual ſi voglia in ſecreto, & in paleſe) li difendono sfacciatamente. Che ſi come ſono da biaſmare coloro, che li trattano da ſchiaui, coſi ſono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i triſti ſe li tengono di lontano.

La pietà che ſi debbe vſar ai buoni contadini poueri e non mai a i furfanti, & gabbadei.

Gio.Bat. Sappiate poi che non manchiamo di ſoccorrer loro nelle auuerſità, & farli creare, i figliuoli nelle lettere, & coſtumi; ſecondo la loro conditione ſouenendoli nondimeno con la borſa, o con la robba, quando non poſſono coſi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura: Et queſte ſono nel numero delle vere lemoſine, per non eſſer ingannati, come ſempre auuiene de tanti furfanti, e gabbadei, che tutto dì van'attorno; dicēdo diuerſe coſe colorate di pietà; meſcolate però con mille ſuperſtitioni accioche (con queſte vie diaboliche) eſsi ſcelerati poſſano piu commodamente trionfare nella loro dishoneſta vita

Di quei che tiranneggiano i poueri nelle ville.

Le belle doti del Borgo di Pancarale.

Cor. O quanto ſerebbon'auuenturati i poueri di queſto paeſe, & d'altri pur aſſai, ſe per ogni luogo vi fuſſero gentil'huomini che faceſſero ſi fatte opere di pietà, & non li tiranneggiaſſero nella robba, nelle vita, & nell'honore come piu volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

Gio.

Gio.Bat.Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tante doti di questo sito non piu lungo di vn miglio & mezo,& altro tanto largo, il quale (per lungo piano) forse non ha pari in tutta Lombardia. Primamente si vede ch'egli e di aere assai buono, vicino alla Città cinque miglia, abondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni: ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gli altri Oltra che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si può andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi potete andar per contrada alcuna, ò volgerui a qual parte volete, che sempre non vediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli,& altre acque correnti: Lequali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna; percioche, qual corre a mezo di quale a sera, qual a dimane, & qual di pari va con veloce corso; Senza che (fra molte di queste) l'vna sotto l'altra & l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano che paiono propriamente con arte fatte cosi per fare stupir coloro che vagamente le rimirano.

Cor.Confesso hauer veduto piu paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai ho trouato luogo pari a questo d'acque correnti, cose in vero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, e nella vtilità del marauiglioso.

Gio. Bat. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa villa, cosi sono ancora il nostro tesoro; conciosia che irrigano abondantemente tutte le possessioni. Le quali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mezanamente calde, non meno sono ottimi a gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in gran copia) alle volte vi si sono trouate piu di cinquecento vacche, & innanzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione per la bellezza & per l'allegria che continuamente ci donano, ci sono anco di assai piacere,& vtilità nel pescare: Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare: questo è il piu grande, perche

La quantità de gli armẽti, che vi mangiano i fieni.

Effetti molto dilettevoli del pescare.

quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa fariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandeméte di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il veder venire da ogni lato; huomini, & donne, vecchi, & giouani, grandi, & piccioli (& tutti scalzi) con guade, con stambuccine, con zappe, zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che veggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano alle anguille che fuggono alle lamprede che si infangano, alle rane, che saltano, alle buzzie che si nascondono, & i gambari che s'intombano.

Poi non so huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere vedẽdo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare, perche all'hora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso; chi corre, & chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, & chi canta; chi piglia, & chi non sà tener la presa; & chi con cridi, & morse non fann'altro che a questo & quello dar la baia: Senza che alle uolte si è veduto (volẽdo tre, o quattro, o piu affrettarsi l'vn piu dell'altro, per pigliare vno, o piu pesci) cadere sotto sopra mescolati nell' acqua, o fango. Onde per esser veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di vanghe, & d'altre cose assai; che per verità io non so qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, cagne p lamprede, e de'rospi per rane? Tenẽdo poi in mano q̃sti si abomineuoli animali p correr dietro a q̃sto, e quello che ne ha paura. Per le quai cose, non meno all'hora si è veduto gran rumore p lo fuggir di molti, per lo pianger de fanciulli, per lo cridar di giouanette e per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai; ma con bastoni, con zappe con pietre, & con altre cose adosso a quelli per difender se stesse, e gli

altri

altri trauagliati. Hora che voi M Cornelio mi hauete ascol tato così attentamente ditemi vi pgo, che vi pare di queste nostre rusticane cõmodità, e di questi così piaceuoli spassi.

Cor. Non tanto gli apprezzo pur'assai: per esser cose degne di recreare ogni gentil'huomo, ogni Signore, ogni Prẽcipe, & ogni spirito gentile: ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vederle, come se vi fosse stato presente.

Gio. Bat. Vorrei che fosse stato qui la vigilia di S. Giouãni quando passarono innãzi terza con tre carrette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinenga, la Signora nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Lequali accõpagnate da piu Gentil'huomini, andando a desinare a Dello col Magnifico Caualier Carlo Aueroldo, vero amator dell' Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che noi patroni haueamo asciugato il vaso della Garzietta, & che vi pescauano gran numero di huomini, & di donne, si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, a preghiere però delle nostre gentildõne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare, rideuano di tal sorte, che pareuano hauessero a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimẽto, si posero (con tal prestezza) a cuocer quiui in; la ripa nelle padelle diuersi pesci ch'erano veduti da quelle Signore con tanta satisfattione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamente il presentarono ad esse con altri viui conci in bei canestri; ma ancora vna quãtità di bei gambari donarono loro dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piacciuto di mangiar con noi di questa pescagione, le preghiamo si degnino d'accettare almen questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascun di noi, che così amoreuolmẽte glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono, dissero anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere inuidiati da ogn'vno godendoui si felicemente (come fate) in questa si rara Villa, che'l Sig. Iddio vi conserui in questo stato fin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viaggio.

Cor.Si come quelle gentilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarsi in simili trastuli,non men ventura fu la vostra,hauendosi bella occasione di accarezarle, & d'honorarle con tali cortesie.

Gio.Bat. Ritornando pur a gli effetti del pescare,dico che oltra a i detti spassi prendiamo anco quella quantità di pesci,e gambari che noi vogliamo,de quali (quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma; & quello che serbiamo,lo mangiamo cosi fresco fresco;Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

Cor.Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto,a quello che si cuoce viuo.

Che non vi è comparatione dal pesce fresco all'altro.

Gio.Bat. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui,dico,che pigliamo etiandio molta satisfattione da i buoni lattecini, che quasi tutto l'hanno habbiamo in copia.Et oltra che siamo patroni de'buoni formaggi,& butiri freschi,piu volte(per frugalità) mangiamo delle ricotte,fioriti,gioncate,capi di latte,latemelli,& altre somigliãti cose,hora pure come vengono fatte,& hora diuersamente arteficiate,per farle piu delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami,di colombi,di anitre,di oche,di pauoni,di galline indiane,di carne salate,& di perfetti formaggi,ma ancor di buoni frutti,di cedri,di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichiocchi.

Che i giorni sono piu lunghi in villa che nella città.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano piu chiari,piu sereni, & piu lunghi,che non fanno a coloro,che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparere il chiaro: Similmẽte quando è nascosto nell'Occaso,si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di vn'hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali non pur'gradiscono lo star' in villa ma amano etiandio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno che la oscurità della notte?Onde vdendo i veggianti galli auanti il giorno cominciando ad allegrarsi(per hauer in odio le piume) subito si leuano fuori; ponendosi piu volte nel gran caldo a mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora: mirando

do similmente la sua diuina chiarezza, che a poco a poco và crescendo, finche il Sole (mandando primamente innanzi di se quei primi a guisa di striccia, o fauille, d'ardēte fuoco) co i suoi splendidissimi raggi ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi vscendo pian piano fuor del mare, si fa compiutamente vedere splendentissimo. Scala certamenta perfetta a tutti i belli spiriti per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni, che malamente si possono spiegare con lingua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'vniuerso, il quale (fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci ha proueduto di vna tanto chiara luce, per aiuto di tutti bisogni nostri necessarijssimo. Che è poi quando egli si colca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, & considerar'i diuersi effetti, che fa col suo incōprehēsibile splēdore sopra la terra, sopra le acque, sopra i mōti, e sopra i nuuoli; facēdoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tāto rossi, che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Le quali cose, pocchissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerar (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) si per esser impediti dalle loro case alte, & si anco per non esser tal proprietà de cittadini, come di quei che stanzano, in villa; Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno in le piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti: benche leuino per tempo, non possono però a quell'hore vederle, conciosia che stan rinchiusi ne i lor occupati alberghi. Il perche si vede quāta differentia è tra essi & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, & quei della Città nelle oscure boteghe & tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere; & se (per contrario) quei della Citta sono squalidi, macilenti, & di poca lena, & di piu breue vita.

Che contento è vedere gli effetti diuini dell'Aurora e del Sole.

Cor. Si come mi sono piaciuti questi dilettevoli discorsi, cosi non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamēto mio della villa di Piedemonte,

donde(per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo veder simili tesori dell'Aurora. come piu volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo,& insieme insieme pigliarmi gran diletto,nel considerar minutamente la varietà de'colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo, risplendendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti,i quali pareuano dipinti di finissimo azurro mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potrei esplicare la centesima parte d'allegrezza, che sentiua, & godeua lo spirito mio.

Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de' suoi patroni.

Gio.Bat.Non è dubbio che gli è da lodar'il vostro colle, tuttauia mi pare piu bell'assai di quel di Cilmerghe, il quale non solamente è accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini,di prati, di vigne, di peschiere,& d'altre molte belle cose.

Chi non douerebbe sommamente desiderare di goder quella si bella prospettiua lontana da'monti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreggia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi? Sito veramente commodo per veder, & considerar gli effetti dell'Aurora, & del Sole la bellezza del Cielo,l'ordine delle Stelle,la mutatione della Luna,la serenità dell'aere, l'altezza de'monti, la vaghezza de'colli,l'amenità delle valli, & la spatiosità delle piaggie, & delle campagne.

Cor. O ben'auuenturato monte, poiche non tanto già piu centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana,ma hora piu che mai dell'eccellente Giureconsulto:e oratore Messer Lanterio, & da gentilissimi fratelli sei amato abbellito,& ben coltiuato.

Altra libertà è qlla della Villa nell'vscire & entrare, che della Città.

Gio. Bat. Non è ancora gran libertà, & commodità,lo stare in Villa, che quando vogliamo andar'in qualche luogo montando a cauallo per tempo, haueremo fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace,che per questo non ci vengono serrate le porte,come di continuo vien fatto alla nostra Città, passate che sián poco piu di vintidue hore.

Qual'altra libertà,& commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella Città ci conuien andar ben vestiti

con

con seruitori, & pieni di mille rispetti: sberettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: ma dico, che io cauo la berretta mal volentieri a quegli altri, che sono voti di valore, & gonfi talmente di superbia, che si tengono offesi da ciascuno, che non gli honora al modo loro. Onde qui ci è lecito andare, & stare senza cappa, & senza saio: vestendoci come piu, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasimati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro, qui (non essendo in inuidiosi ò menabesse) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, ò censori. Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che a noi; percioche assai più si contentano di stare qui in vita positiua col godersi gratiosamente con noi in questa si pretiosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nelle Città.

Alcune seruitù della Città, & la libertà della Villa.

Cor. Certamente che douete hauer loro nõ poco d'obligo di questa cosi lodeuole conformità. Percioche conosco molte, che hanno tanto fumo nel suo camino, che non patirebbono mai di star fuori della Città. Et questo auiene perche vogliono d'ogni hora poter andar doue piace loro, e con più modi ben vestiti imbellettate, profumate, e gonfie di mille vanità, accioche maggiormẽte siano rimirate, & vagheggiate da questo, eqllo che le vede. Nõ pensando mai in altro che di scorrere quà, & là secõdo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi e torniamenti, ò la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di dõne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Citta: vsanza non antica già; ma introdotta dapoi che i barbari hanno cosi corrotto co i mali costumi non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto'l mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

Le cattiue vsãze delle vane dõne.

Gio. Bat. Volesse pur Iddio che cosi non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, ogni hora piu cotal morbo va crescendo, mercè de'ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa si vituperosa vsanza: Nè

vi ſarebbe maggior rimedio,per eſterminare queſta peſtifera ſemenza che l'eſſeguir quella giuſta ſentenza fatta pur ſolamente contra a tutte le male donne.

Sententia contra le male dõne.

Si come alla cattiua figliuola ſi debbe dare per dote la morte, per veſtimenti i vermi,& per caſa la ſepoltura; coſi alla infame maritata,ſi debbono cauare gli occhi,tagliare la lingua, e troncare le mani; o piu toſto (per leuarla dal mondo) abbruſciarla viua.

Corn. Deſidero che ceſsiamo da queſto ragionamento (poiche non ui ſi puo prouedere) & che voi ſeguitate il parlare delle cõtentezze, che qui godete si felicemente.

Le cattiue opere di alcuni della Città.

Gio.Bat. Ancora dico, che in queſta villa non ſi ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte ſotto la loggia della Città, o nelle botteghe de gli artegiani, & altri luoghi: Sparlando non tanto delle perſone infami, ma di qual ſi voglia huomo, e donna da bene; non hauendo riſpetto a tor la fama alle honeſte maritate, alle pudiche vedoue, alle dõzelle bẽ create,& ſin'alle ſpoſe di Chriſto clauſtrate. Ragionando etiandio di piu coſe odioſe da ſentire; & maſsimamente del valere, o infondacar biade, & amaſſar danari, di fare ſtocchi,& barrocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi qui che ſono ambitioſi,inuidioſi,orgoglioſi,inſidioſi, ne che ſiano disleali, iracundi, vendicatiui aſſaſſini, & beccari d'huomini; & men vi ſono falſi teſtimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiuſti giudici, ne ingarbuglioſi cauſidici.

Qui parimente non ſi ſentono ſpazzacamini, & zauatini che gridino, facchini, & brentatori,che vrtino, rufiane, & meretrici che inneſchino, malefici & incantatori che faſcinino, ariole, & fitoneſſe che indouinino, mariuoli, & taglia borſe che truffino, & anco hippocriti & gabbadei che abbarrino.

Alcune coſe abomineuoli della Città.

Qui finalmente non ſi veggono a ſtraſcinar'in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mandar'in galea truffatori, cauar gli occhi a i ſtronzatori, tagliar le lingue a i beſtemmatori, bollar le faccie a i mariuoli, troncar le mani a i falſi teſtimoni,mozzar le teſte a i micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar & ſcannar gli aſſaſſini. Spettacoli veramente di

non

non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abomi natione, & di grandissimo horrore & massimamente quādo (alle volte) si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

Cor. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spia ceuole da sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Le ragioni per le quali si douerebbe habitare in villa.

Gio.Bat. Chi non douerebbe adūque habitar' in villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soaue riposo, ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de i boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità delle viti, & la bellezza de' giardini?

De i spassi, che si godono in cōpagnia.

Similmente, chi non douerebbe habitar'in villa, vedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor' armenti, in ben'arar & seminar'i campi, il bel crescer & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle l'incerate canne de' pastori le siluestre zampogne de' vaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli?

Cor. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della villa.

Gio.Bat. Hora che vi sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima libertà che godiamo quì con alcuni ordini; che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il piu delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fu fatta essente da' nostri Illustrisimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigiliata la pace col Duca di Calauria; oltra che è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio veggiamo tuttauia andare, & venire diuerse gēti dalle ville, da Brescia, o da Cremona; cō le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che

intendono

intendono di fare, o che hanno fatto. Vedẽdo anco piu fiate passare de gli amici, de i quali quasi sempre intẽdiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuito per cõdurli a mangiare allegramente con noi.

Le belle doti di poncarale.

Similmente dall'hora istessa, qualche volta andiamo a godere la villa di Poncarale, la quale (come sapete) e dotata di ameno colle, di vaghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose stanze, di limpide acque, & di cittadini ben creati co i quali spesse volte, hor qua, hor la ci godiamo amoreuolmente insieme: Onde per esser madre della vostra non posso mancar, che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, a guisa d'un'altra torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei gentilhuomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfatione che continuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Le allegrie della Villa, & che la Città ne resta priua.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto di nel pascer gli occhi, mẽtre che miriamo; & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza de i prati, la bellezza de i giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non può vedere, & manco gustare cosi compiutamente; come noi facciamo: Oltra ch'ella resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vdiamo giorno, & notte. Et se pur vi è che desideri vdir cantare vccello alcuno, si cõuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar de i nostri cõ libertà loro, cosi quei prigioneri sempre cantano sforzatamentè; temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se il cantar de i nostri è piu allegro, piu sonoro, & piu soaue (stando che cantando i lor amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro

dura ſorte; conoſcendo che non poſſono cantar nelle ſelue, o ſopra gli arbori tra molte herbe belliſsime, o a canto alle chiare, freſche & dolci acque, come faceuano. Per ilche poſ ſiamo dire, che ſi come noi habitatori della villa ci aſſomigliamo a i noſtri nella libertà & vita lieta; coſi quelli della Città ſi aſſomigliano a i ſuoi per conto della prigionia, & malinconia. Et di qui ſi vede che eſsi ſono aſſai men pruden ti de i detti vccellini: perche potendo, non vogliono vſcire della Città; come quei meſchini ſi ſgabbiarebbono volentieri ſe poteſſero, per fruir la pretioſiſsima libertà, la quale fu tanto apprezzata da infiniti famoſi antichi.

Che gli vccelli della Città cantano per timore, & quelli della Villa per amore.

Chi moſſe mai quegli innumerabili Romani a laſciar le grandezze per andar a viuere, & morir nelle loro Ville? ſe non che conoſceuan chiaramente, che iui ſi troua il teſoro della libertà accompagnata da tutte quelle delitie, che goder ſi poſſono da ogni ſauio huomo in queſto mondo?

I grandi perſonaggi, che ſempre hanno habitato nelle villa.

Parimente ci hà indutto gia tanti centinara d'anni tutti i perſonaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, a ſtarſene alle lor accommodate Ville, nè mai di alcun tempo habitar nelle Città? ſe non ch'eglino ancora conoſcono beniſsimo ch'el viuer in Villa è il maggior ripoſo, & la maggior contentezza, che trouar ſi poſſa in qual ſi voglia Città.

Medeſimamente chi ſpinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Caualieri, con tanti altri nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? ſe non che per eſperientia veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra ſorte di piaceri, & altra qualità di delitie che non ſono quelle che trouar ſi poſſono nella noſtra Città; La quale, per eſſer piena di litiggi, & di trauagli, non è piu quella ch'era nel felice tempo de' noſtri auoli, & biſauoli, i quali, con la loro diſciplina, erano cagione, che ciaſcuno ſtimaua nõ eſſer'altro maggior teſoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente ſe quei veneran di vecchi riſuſcitaſſero adeſſo con poteſtà di punir quella parte che lacera i tanti che vorebbono pacificamẽte viuer nella quiete, io ſon certiſsimo che vi darebbono quel caſtigo che le nefande lor' opere meritaſſero.

Che la città non è ql la che ſoleua eſſere.

Cor. Quantũque ogn'hora piu mi piaccia il voſtro lodar le coſe, che ſi godono ſi felicemente in Villa, nondimeno

(perdo-

(perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fu sempre di honore,& di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

Gio. Bat. Se io dicessi ciò che ho detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo cittadino; percioche, senza cõparatione, vi sono assai più le persone da bene che nõ son'i tristi; ma ho detto solamente queste cose,accioche si conosca meglio,che tanto piu si debbe habitar nelle Ville(& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni,che generalmente non sono le città.

Cor. Si come accetto la vostra intentione per buona,cosi vi prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Giouan Batista dispensa il tẽpo.

Gio.Bat. Primamente, per l'ordinario mi leuo nel far del giorno,& nel tempo presente io mi trouo a quell'hora co'i compagni doue con gli sparauieri ci procacciamo d'andare quà & là; trauersando piaggie costere vignali, acque, cespugli,prati,meliche,stoppie & altri luoghi; hora in compagnia & hora separati per pigliare piu perniconi che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando insin'ch'è passato terza. Et giunti a casa assai volte mãgiamo insieme come stamane hauete veduto; ragionando mentre si mangia, non solamente di quanto si è trouato, & preso & de gli accidenti contrari, ò fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora d'altre cose piaceuoli fin che giunge l'hora di riposarsi o di diportarsi secondo che a tutti piace. E dapoi questo ordinariamente ci trouamo ancor insieme, occupandosi chi a leggere,chi giuocar a carte, chi à tauoliere, chi a scachi, & chi si pone a cantare,o sonare, come vederete poco dopò che sarà sonato nona: Trastullandoci in queste cose con modestia fino al tardi, fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora a casa di questo amico,& hora a casa di quell'altro; per veder delle vaghezze de' lor giardini,de gli horti, delle peschiere, o de' fonti accõpagnati d'alcuni bei ricetti. Ne'i quali ragioniamo al fresco con dolce trattenimento; come spero anco questa sera di farui veder simili cose & con vo-

ſtra ſatisfattione,& ſon certo che voi giudicarete non eſſer manco la ciuiltà col candore della politia, & buona creanza in queſta picciola Villa quanto ſi ſia nella noſtra Città,o in altro luogo. Che direſte poi quando alle volte ci è occorſo trouar le noſtre gentildonne nella medeſima hora prender diuerſi piaceri al modo loro, andando per la Villa a veder delle dette vaghezze con ragionar'ancora a canto di qualche peſchiera, o chiaro fonte? Et noi ſalutatole con le debite accoglientie, entrar'a parlar con loro di coſe allegre, accompagnate hora d'alcuni bei queſiti, & hora da piaceuoli motti, ò da honeſte beffe: Senza che ponendoſi qualche vn di noi a ſonar di liuto, o di viola, o d'altro ſtromento ſimile, veder leuar la moglie, & prender il marito per mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il ſuocero, il fratello la ſorella, il zio la nipote, il compare la comare, & coſi gli altri di mano in mano danzando tutti lietamente con ogni honeſtà, & purità. Che Iddio voleſſe, che'l general ballare di hoggidì fuſſe di tal maniera; percioche non vi naſcerebbono i tanti enormi peccati, & ſcandali grādiſsimi, che tutto il giorno naſcon per tutta la Chriſtianità. Poi finito queſto giocōdiſsimo ſpaſſo, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle ſtanze loro.

Del sincero balare.

Cor. tanta è la voſtra bella gratia che tenete nel recitarmi queſti ſtupendi ſpaſsi, che mi ſento vſcir fuor di me; dubitandò piu toſto ſognarmi queſte coſe, che vdirle dalla voſtra voce come odo, & credo per vere.

Gio.Bat. Certamente quanto ſin'hora vi ho narrato, e ſon per narrarui; tutto è & ſarà la ſemplice verità. Confeſſo che alle volte odo volentieri, qualche honeſta beffa, ma però non ne ſaprei penſare, non che affermare.

Cor. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideſte, quando Meſſer Giuglio Emilio diſſe hauer paſſato in quattro ſalti il Nauiglio per aiutar dal cane il ſuo ſparauiero, ſenza bagnar punto i ſui bianchi ſtiualetti.

Gio.Bat. Sappiate ch'egli diſſe il vero; percioche per cagion della gran ſecchezza, quel'acqua è molto baſſa, & eſſo leggiadro di gamba. Ma hauete ben hauuto gran ſuggetto di ridere, ſe haueſte vdito il noſtro dolciſsimo Gauaccio, quando ci contò il caſo marauiglioſo, che occorſe a lui, & alla

& alla conſorte nel paſſar' il Chieſe.

Benche io non habbia mai conoſciuto queſto gentilhuomo per preſentia; ho però più volte inteſo, che non ha pari per narrar coſe ſtupende da ridere. Che quando vi piaceſſe di dire, come fu queſta hiſtoria mi farete coſa grata.

Delle ſtupẽde coſe del Canaccio.

Gio. Bat. Hauendo la giouentu di queſta terra tolto vna copia di pifari per ballar'a queſto San Bernardino,& io parimente hauendo inuitati piu gẽtil'huomini; frà quali ſcriſſi anco a lui, eſſendo in Carpenedolo, & giunti quaſi tutti, lauatiſi le mani per ponerſi a menſa, ecco ch'egli comparſe con gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui che piu toſto corſe ad abbracciarlo:Che per verità,non vi potrei eſprimer'il gaudio che ne ſentiſsimo: percioche erauamo certiſsimi ch'ei ſarebbe ſtato il condimento d'ogni noſtro ſpaſſo La onde pigliatolo per lo braccio deſtro il valoroſo Conduttiero,il Signor Camillo Auogadro,e per lo ſiniſtro il ſuo Luogotonente, Meſſer Gio Antonio Cauallo, lo poſero per capo di tauola:Nè a pena ſi fu poſto a ſedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori,innanzi che pigliate coſa alcuna per mangiare,vi prego che mi aſcoltiate d'vn caſo che ſtamane m'è occorſo nel paſſar'il Chieſe. Ma perche dubito che farete molto duri a crederlo vi ſupplico con tutto il cuore, che ſe mai deſte fede a coſa che vi diceſsi,mi crediate queſto: Et noi aſpettãdo vna filiſtocca ſecondo il ſuo coſtume,ci poneſsimo a mirarlo fiſſamente in faccia:Et egli ſeguitando diſſe.Non potẽdo io mancare al corteſe inuito del mio caro patrone Auogadro,dico che hoggi per tempo montai a cauallo con la mia conſorte,e giunti per paſſar l'acqua del Chieſe,mi poſi a far il vado, & ella ſeguendomi (non sò a che modo cadè da cauallo nella piu alta parte. Baſta che fu tanto preſto a ſmontar nel bel mezo,& ripigliarla in braccio, & metterla in ſella,& raccogliere il capello, il velo, e le pianelle,) che andauano quà,& là,rimontarmi a cauallo,che la tãta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito queſta coſi forbita ciãcia che tanto fu il rider che venne in tutti noi, che fuſsimo sforzati a leuarci da tauola,& andare chi in quà,chi in là col corpo a terra.Et mentre che rideuamo ſi ſaporitamente, leuandoſi anch'egli in piede, ſi poſe a giurar piu volte che

quanto

quanto haueua detto era veriſſimo Et noi quāto piu radop piaua cotai giuramenti, tanto maggiormente ſcoppiauamo di ridere. Di maniera, che vedendo egli le coſe andare in lun go, e che'l tanto giurare era riputato vano, finalmente come ſtanco diſſe. Sappiate Signori che quantunque io habbia det to il vero, nondimeno per eſſer coſa difficiliſſima da crede-re, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vdendo queſto, pure all'hora entraſſimo a ridere dico talmente che'l petto, & le maſcelle non ſolo ci doleuano fie ramente, ma etiandio ci ſi ſarebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio ri-tornaſſimo a tauola: onde per ſpatio di due hore, mai non ſi fece altro che ridere, & non ſolamente per le coſe dette; ma ancor per altre ſtupende nouelle, ch' egli con gran vehemē tia tutta via raccontaua, impaſtate però ſempre al modo ſolito. Baſta, che ſe non foſſe ſtato, che tutt' hora giungeua gente di fuorauia per ballare, non sò quando vi ſi foſſe po-ſto fine.

Cor. Ditemi vi priego, che mente è quella di queſto ſin-gular ceruello, quando racconta queſte menzogne? le dice forſe ſolamente per far rider coloro che le ſentono, o pur penſa egli di farle credere, o le narra credendoſi ch'elle ſia-no vere?

Gio. Bat. Piu volte è ſtato propoſto tra noi queſto mede-ſimo dubbio; onde ſempre è ſtato riſpoſto per coloro, che hanno hauuto lungamente ſua prattica, per non rider mai (mentre le racconta) che egli le narri per coſe certe.

Cor. Queſto è bene humore, nō pur ſopra gli altri humo-ri mirabiliſsimo; ma molto medicabile per tanti humoriſti pari miei.

Gio. Bat. Sappiate poi, ch'egliè ſtupendo nel gloriarſi di medicare huomini, dōne, fanciulli, caualli, buoi, vacche pe-core, cani, ſparauieri, aſtori, falconi; & ſaper ſcacciare ſpiri-ti, maleficij, fatturie: & per contrario fare ſtrigarie, & malie per ſtroppiare, & far morire ogni ſorte di perſone, & di animali. Ma tutto è niente, ſe non quando diſputa co i dotti di Aſtrologia, Chiromantia, Geometria, Coſmo-graphia, Arithmetica, & finalmente di ſcientia Logicale, Fi-ſicale, Canonicale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei vede che ſono conoſciute per colorate, pal-

leate,e soffistiche,& che non può mãtenerle al martello(come si dice) subito mette man a certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa,& esprimendola con tanta vehementia di parole,e di acuti stridi,che non solamente confonde qual si voglia dottissimo,ma sforza ancora quanti audiẽti vi si trouano a crepar di ridere.

Cor. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer q̃sto miracoloso intelletto; che se mi farete degno d'vdirlo,ho per fermo che mi giouarà assai piu,che non mi fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

Gio.B. Io spero che ve lo farò goder fra dui,ò tre giorni, per essere andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Ville veramente piaceuolissime) & son certissimo che voi hauerete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito;alquale,fuori che poche volte,ò non mai,si può creder cosa che dica(per compiacersi molto di questo)e poi da tutti hauuto per accostumato,benigno cortese,fedele,e pieno di assai virtù. Et tanto piu lo goderemo dolcemente, quanto, di che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi,cinghiali,cauurioli,ceruі, & altri animali, che si trouano ne' piu gran boschi del Bresciano: Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafrãca,di Bargo,di Villachiara,& d'altri di mano in mano sino a Virola,Pralboino,Gãbara,Asola, Carpenedolo.& Caluisano. Impresa certamẽte d'ogni gran Prencipe; alla quale si trouarãno molti Signori,cõ vna infinità di Gentil'huomini,& d'altre gẽti; che haurãno il fiore di quãti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamente le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non vi vorra manco di quattro giorni,& forse piu.

D'una caccia generale.

Cor. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi,& di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma piu si può dire,che si come quella antichissima famiglia, è la piu ricca di possessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta milla, è medesimamente la piu copiosa d'huomini strenui, magnanimi,& illustri Che lasciando quelli che valorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de i

Quanto è ricca & illustre la Famiglia Martinenga.

nostri

nostri Illustriss. Signori, & d'altri Prencipi: adesso piu che mai ve ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hā no da farsi immortali.

Gio. Bat. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici che cominciano a comparir di mano in mano nella sala grande al modo solito. Et però è bene che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

Cor. Et questo mi sarà sommamente caro, conciosia che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

Il fine della decimaottaua giornata.

LA DECIMA NONA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra diuersi spassi dell'vccellare, della caccia, & d'altre cose.

Avendo il seguente giorno desinato M Gioan Battista Auogadro cō M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della villa, partiti che furono i seruitori, gli parse di così incominciare.

Hora che così soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopò i ragionamenti di hieri; perche intendo di parlarui poi delle cose che di tempo in tempo faccio in questa villa.

Cor. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentite hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stanze, giardini & peschiere, che mi faceste veder per la terra.

Lode del sito del Borgo.

Lodo poi l'amena strada del molino, che stamane godessimo con la bellezza ch'ella porge per esser dritta, lunga, & da ogni lato vaga d'ombre accōpagnata da quel suaue mormorio, che continuamēte fa l'acqua della Mora nel far correre velocemente sei rote, che seruono al Mollino, alla rasica, & alla macinatoria, Oltra che lodo parimēte ancora tutto questo territorio, per essere dottato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, ch'egli sia chiamato; Il bel borgo di Poncarale.

Gio. B. Hauendoui da dir piu cose, è bene che ci leuiamo di qui

di quì,& che andiamo colà sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri,& gelsomini adornata. Che dite poi, così andando, di questo pergolato, vi pare ch'egli sia posto,& fabricato con ragione?

Cor. Vi giuro, che io non sò doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza,& di bellezza.

Gio. Bat. Similmente che vi pare di questo horticello, che l'accompagna tutto a mezo di con si bella prospettiua?

Cor. Chi nõ dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete vsato nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & aranci; & non meno i bei vasi pieni di mortella di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati?

Gio. Bat. Poscia che così ragionando siamo peruenuti in capo senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia, il cortile, & vede quanti passano di rimpetto alla porta per la via.

Cor. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, & voltiamoci in sù andando dietro a questa peschiera così passo passo ragionando,& considerãdo di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che si riposano con si bell'ordine sotto la ombra di quella bella fronduta siepe.

Cor. Pare che questi pesci si siano posti così per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse quì il nostro delfino, vedreste i stupendi atti ch'egli farebbe,& non per altro, che per hauer del pane.

Cor. Dunque voi hauete in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo posso credere.

Le stupende cose d'un marauiglioso pesce.

Gio. Bat. La verità è, che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Ilquale chiamiamo per delfino, & egli così intende & viene, percioche, si come per natura

ogni delfino ſi compiace molto di ſtar'appreſſo a gli huomini, coſi queſto matto peſce ſi gode di ſtar doue ode, ò uede della gente: & maſsimamente fa queſto, quando verſo la ſera corre quà, & là, prendendo il freſco per modo di giuoco: Perche, mentre dura l'eccesſiuo caldo non compare, ma dimora la giu (come credo) in certe cauerne, quaſi in capo della peſchiera. Et veramente io pagarei vna bella coſa, che voi fuſte ſtato qui hoggi otto giorni, quando doppo cena ci vennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentil'huomini: Lequali entrando nel barchetto, che vedete, a pena furno dentro, che ſubito comparſe lor dinanzi queſto ſi glorioſo pazzo; comin ciando a guizzare, & ſaltare piu volte intorno al barchetto, dico tant'alto come ſe fuſſe ſtato vn valente curtaldo, che adhora adhora s'inalzaſſe per ſaltare dentro. La onde, hauendo queſte gentiliſsime Madonne riſo non poco per queſta ſi bella feſta, la Magnifica madonna Lodouica Gauarda ſi gittò vn mezo pane legato con lo ſpago; Il quale abboccatolo, & tenendolo beniſsimo ella ſel tiraua dietro per l'acqua, ſecondo che'l barchetto andaua, come ſe fuſſe ſtato vn cagnoleto. Et per verità nõ potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobiliſsime madonne per li mirabili effetti di queſto coſi giocoſo peſce, & di tanti altri groſsi, & piccioli che lo ſeguiuano per cagion del pane, ch'egli tutthora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, ſeguitando di mano in mano queſti ſtupendi ſpaſsi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente eſſendo durato queſto gioco per vn pezzo, il valente peſce diede vna tale tirata, che ſtrepò per forza lo ſpago di mano a quella honoratiſsima Madonna: facendone poi grã feſta, & trionfo andando sù, & giù per vn'altro pezzo, & ſempre con grandiſsima compagnia di peſci. Et non oſtante ch'egli fuſſe ſeguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, & ridere, & di battere le mani, nondimeno mai il valoroſo peſce non ſi ſgomẽtò; anzi (coſi andãdo) tẽne ſempre il capo ſopra l'acqua, moſtrãdo il pane, fin tanto li parue eſſere cõmodo di fare vn bel ſalto, per intõbarſi nella ſua grotta, come all'improuiſo fece. Per lequai coſe mai altro non vi ſi fece quella ſera nell'accompagnar quelle Signore a Põcarale, che ragionare, & ridere di que-
ſta

sta cosi marauigliosa festa.

Cor. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri che voi me l'hauesse detto, io dubitarei che nõ fussero sogni del vostro galante Gauaccio. Ma per quel che veggo, siamo cosi ragionando, giunti a questa vaga grotticella, la quale comincio a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine: le quali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma posfiamo goderle ancora nel sederui sopra.

Gio. Bat. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche posfiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente all'hore, delle quali mentre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai posfibile. Onde, sapendo io quanto ne debbo esser geloso, ho pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio qui, accioche giudichiate poi, se coloro che tanto mi calumniano, han cagion di farlo, o nò. Adũque, sì come hieri vi disfi che pigliamo ogni giorno piu p̃niconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breue per gli migli & meliche che le saranno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri, ci trastuleremo col can di rete. Et auenga che questo esercitio sia faticoso, nondimeno è di grande spasso, & di certa vtilità, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantũque la piu parte de' nostri cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, o altri vccelli, tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo: perche traendole la rete adosso, vi resta anco prese tutte in vn colpo solo.

Dell'uccellare col can di rete.

Cor. Si come hieri vi disfi ch'io veniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Cambara: dico non meno che fra gli spasfi mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piacque vltimamente molto l'vccellar d'vn suo eccellẽ-

Le stupende cose d'vn cane da rete.

tissimo cane fatto venir della Marca il quall'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi gridando, & rotando intorno intorno, si ristringeua ogn'hora piu di man'in mano, fin che così a poco a poco hauea riduto nel mezo tutte le quaglie che vi si trouano. Vi giuro, che nel trar solamente tre volte la rete il suo valente vccellatore, ne pigliò trentasette, ne piu volse vccellare per essere hora di cena. La onde venendo noi a casa quel cane non fece mai altro che saltare & festeggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare con voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io merauigliandomi di questa nouità il detto Signore mi disse, che sempre faceua così quando egli vedeua esser fatto buona presa: & per contrario, come se ne pigliauano: poche o niune, non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo melenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in vn luogo tutta quella sorte d'vccelli, che egli haueua trouati; faceua distintamente certi segni, per li quali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer fagiani.

Lode della casa Gābaresca, e del Conte Gio. Francesco.

Gio.Bat. Si come a tutto il mondo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle piu antiche & delle piu nobili d'Italia & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi & illustri: così non è marauiglia, se fra quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito; Il quale non solamente è dottato di buone lettere in piu facoltà, ma ancor di prudenza di bontà, e di liberalità. Oltra che stando al suo bel Pralboino continuamente si diletta della musica dell'Agricoltura (essendo stato primo che ha introdotto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'vccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli ha vn così stupendo cane di rota; conciosia che d'ogni sorte di buoni cani di rari vccelli è sempre ben fornito: & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri; non mācando mai di studiar le sue determinate hore, componendo, corregendo qualche buon libro come al presente ha ridutto a buō porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, il quale era talmente scorretto, che non vi

era

era huomo, che potesse cauarne cõstrutt'alcuno. Senza che egli è stato molto prudente, hauendo sempre abhorrito lo habitar nella città, & gli honori che vi hauerebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rodono tuttauia gli animi gentili, per contrario ha sempre apprezzato la libertà della villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura, godendosi ne li honesti piaceri con gli amici ben creati; & virtuosi, de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'vccellare che mi dilettano, dico che io piglio de' quaglio otti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar'amorosamẽte dalle quaglie ingabbiate, come cari amãti. Effetto veramente cõtrario a qllo che vsano le ciuette, i dughi i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con voci amorose, ma solamente con scherzi, con gabbi, o con griffe, ò con becchi conducono questi, & altri vccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso, vedendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cãtari i lor'amori; & esser risposto, soauemente da vna eccellentę quaglia? La quale, tantosto ch'è vdita da vno, da dui, ò da più, gli sforza a caminare verso di lei, & delle paratelle mappate sottilmęnte di rete, che non soprauanzano le biade, ne' prati lini doue si pongono: Che alle volte, a pena sono distese, che quei meschini ui sono giunti, onde trouandole per modo di siepe, & per desidero si di passarle per andar appresso lei, si ficcano, e s'intascano talmente dentro, che conoscendosi esser diuenuti prigioni (benche ella affretti il cantare) i pouerini più nõ le rispondono; io vi prometto che ne ho veduti alcuni che si poneuano a volare passar le rete, ma come la toccano (temẽdo a giusa di ladri) si ritirauano a dietro. Nõdimeno, vedẽdo poi la quaglia accelerar'il chiamarli a se, finalmente entrauano cõ impeto nella sacca della rete nõ men d'vn braccio verso la cãtatrice. Et benche qsti vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (attesoche si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, e per castrare a modo de capponi:

Del pigliare i quagliotti con la cantarella.

Voi sapete poi, che questi goffi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera; si per vdirli cantare, & far risuonar quei canali con sprezzarsi a gara il petto, come anco, pche sentẽdoli tuttauia la mattina, inducono soaue sõno, che

Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia.

in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, o quattro ma mauh, & settej quacquera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

Del cõbattere i quagliotti in Napoli.

Cor. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che piu persone tengono quagliotti per combattere, le quali vanno per la Città inuitandosi nelle case; o ne' gran palazzi de' Signori; dandoui primamẽte alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo della tauola longa, doue hanno da combattere. Et posti che sono vn per capo (tacendo però quãti vi si trouano, perche altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si metton a caminar velocemente l'vn contra l'altro. E tantosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmente, che essendo de' valenti non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai, innanzi che finiscano la battaglia, la qual ordinariamente, dura fin che l'vn fugga vinto dall'altro. La onde, non pure il patrone del vincitore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra allegrezza, e l'honore che ne consegue, volendo vendere, trouarà i dieci, i quindeci i vinti, e piu scudi, e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

Di una burla fatta al buon Gauaccio.

Gio. Bat. Voglioui narrare ancora io la eccellentia d'alcuni vccellatori che pigliano questi vccelli col quagliarolo di osso, & a gara di ogni valente quaglia, come pochi di sono occorse al mio Pedretto. Che hauendo il nostro gentil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriente, per pigliar vn superbo quagliotto con la cantarela, il detto mio seruitor nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di vna folta onciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezo del campo, respondendo però gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente piu la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare verso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro di innanzi

innanzi che osfase a comparir tra noi.

Cor. Non solamente io mi marauiglio della eccellentia di questo vostro vccellatore, ma piu mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno gentilhuomo, non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

Del pigliare grā quātità di quaglie col quagliotto.

Gio.B. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la voce della quaglia benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pensato di dirui vn nouo modo, che fa vn nostro cittadino nella villa di Chiari, il qual piglia quante quaglie si trouano in ogni campo di miglio in vna volta con vn quagliotto acconcio per questo effetto: la qual cosa è tanto piu marauigliosa, quanto che con la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di vno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine, quanto i maschi: ma ancora se fossero cento insieme (& piu assai) non scampa quagliotto o quaglia.

Cor. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vccelli, & da che tempo si può far questa cosa.

Gio. Bat. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è quando cominciano a mettersi insieme nel mese di Agosto, per andar di notte in Africa, mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare sino al ritorno della Primauera, come la natura lor ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & gran freddi. Hauendo adunque vn quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auanti giorno nel mezo d'vn campo di miglio, perche cantando bene, non solamente veniranno appresso lui quante quaglie vi saranno, ma anco tutte quelle altre, che l'vdiranno ne i prati, o ne gli altri migli. Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno, come non vi sarà rugiada; siaui accommodata da vn capo la piombina mappata; e tirato poi le sonagliere di man in mano dall'altro capo sino alla detta rete: a questo modo si pigliaranno quante quaglie è quagliotti vi saran venuti.

Cor. Per quanto tempo si può far questo gioco?

Gio. Bat. Ordinariamente quegli vccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume

della

della Luna di Agosto,& in quindeci; o venti notti non restano in queste contrade,eccetto quelle quaglie,che couano, ouero che hanno i figliuoli che non possono volare, ouero che sono troppo grasse:& queste sorti sono solamente,che alla Primauera si trouano in queste parti.

Cor Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

Gio Bat Non solamente(per l'ordinario) fanno due volte,& i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, o che hanno scosso:ma ancora vi sono non pochi vccellatori,che vogliono,che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa, percioche si vede, che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due volte all'anno(cioè nello andare, & nel ritornare)nondimeno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

Cor.Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia?

Gio.Bat Si dice che amazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido,si perdono piu di cento vccelli; percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta non meno di sedeci oui (computando l'vna con l'altra,) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna; aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici,è da creder che passino piu di cento,sin cento dieci.

Cor. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti?

Gio.Bat.Essendo prima nelle gabbiole, si pógono in vna cassa che sia priua di aere innanzi che comincino a cantare, & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole,vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina, essendo però ben chiuse le fenestre, è ogn'altra cosa che potesse render'aere,e per vn'altra la sera: Tenendone,quattro a questo modo, a fine che se vno, o dui non cantassero bene, ne fusse almen'vno che non mancasse. Ma quanto piu saranno che cantino al modo detto,tanto si potrà far l'istesso officio ne gli altri migli. Et a questo modo si caccierà piu volte al giorno in dui, & tre & piu campi secondo il numero de' quagliotti, che saranno a proposito. * Auuertendo però quando leuano questi vccelli dal

buio

buio non portarli all'aere subito,perche patirebbon o, ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano.*

Voglioui raccontar' ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (per essere delle piu grandi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie cauallc sono atte per mantenersi a si gran fatica (& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano a tirarla per li prati, & per le stoppie dopo ch'è sparito il sole,non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, per esser quelle proprie per vccellar con si fatte reti.Et pur che ne trouiamo poche volte veniamo a casa senza le vinti, quaranta, & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara,oltra le grasse che mando a gli amici,o che mangiamo piu volte a tauola.

Del pigliare le quaglie con la strusa.

Cor. Mi piace piu l'vccellare con questa rete, che con la piombina percioche si vccella per lo fresco, e con quella per lo caldo.

Gio.Bat Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli,ma chi ha discretione nel tenderla,& nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi & folti;è assai manco il danno che'l piacere: & vtile che si prende. Non è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partiamo di casa con seruitori,& piu contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano;portando seco molte cose da mangiare,& da bere molto bene;drizzando hora in vna contrada, & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, o panichi? Et mentre ch'ella si accommoda da vn capo, a cacciare dall'altro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da piu persone separate,& non molto lontane dalle sonagliere,diuerse parole a guisa di filistocche. Cantando per modo di bagordo,accioche vedendo esse quaglie i tanti sonagli,& strepiti che fanno tali genti: vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle,all'hora tutti si pongono a far maggior rumori,e strepiti, accioche quante si trouano sotto s'insacchino maggiormente dentro.

Del pigliare le quaglie con la piombina.

Che diremo poi quando si ha cacciato in piu campi tre,

&

& quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo non so huomo cosi malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara piu volte, con grandissima satisfattion loro.

Cor. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono diletteuoli, & vtili; sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'vccellar i sparauieri, e de i loro casi.

Gio. Bat. Sapiate poi, che innanzi sia mezo Agosto, cominciaremo a vccellare con gli sparauieri cõtinuando fin' a San Martino. Ilquale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il gentil'huomo. Per che in tutto questo tẽpo (pur che non pioua, ò soffi vento) sempre ci trouiamo insieme con piu sparauieri buoni, & valenti cani all'hora di vespero, ò di nona anco secondo i tempi hora in queste contrade vccellando, & hora in quell'altre; stando insieme piu che possiamo, auẽga che molte fiate ci trouiamo separati, & alle volte assai lontani l'vno dall'altro; si per lo portar d'vn sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone vn dietro ad vna valente quaglia, & non potẽdola pigliare, si porrà sopra vn arbore; standoui poi qualche volta vna, & piu hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; ò quando non vol venire, che ci conuien sedere, ò dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra vn alto arbore per pascersi a sua voglia: Onde se lo vogliamo innanzi che si pascha, ci conuiene subito rampicare di ramo in ramo, & piu volte con pericolo della vita, senza che assai fiate, come ce gli auicinano, fugge sopra d'vn altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibuggi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come piu fiate siamo smontati per tore vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & per capricio solamente, fuggirà all'arbore, di lontano; Ouero, essendo posto in terra con la quaglia in piedi, & correndoli il cane adosso per abboccarlo, la lasciarà, &

se ne

se ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur'vno, o dui sparauieri ci sorerãno per cagion dell'eccessiuo caldo, o del mutarsi il tẽpo, ma se fussero cento, & sempre in piu contrade, sorano. Et pur che si trouiamo innanzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che ci conuiene lasciarli, & venire a casa co i caualli stanchi, & noi stroppiati insieme; Onde se vogliamo rihauerli ci bisogna leuar per tempo il di seguente, & ricercarli fin che vediamo il fine. Come occorse l'anno passato la vigilia della natiuità di nostra Donna a noi del Borgo di Poncarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparauieri la mattina seguẽte ciascun ritrouò il suo eccetto il buon Gauaccio; onde; per esser maggior volatore de gli altri, credessimo, ch'egli fusse volato fin'al mondo nuouo.

Cor. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è vn de maggiori che possa hauer il gentil'huomo nõdimeno fin hora hauete narrato solamente stenti, e trauagli che patite voi strozzeri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altro tanto patiste si volontieri per l'amor di Dio.

Gio. Bat. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo contentezza alcuna senza affanno, ò tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i facinati cortigiani, gli auidi mercanti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tutto dì si espongono alle tante miserie della loro vita: & nondimeno ciò che patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni; i quali per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il piu delle volte li và falliti. Voglio inferire che se ben questa professione non è delle sante, però è delle piu gentili, & delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben creato huomo E ben' vero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li cõuerrà rendere strettissimo conto al tribunale del grande Iddio Ho voluto dir questo, percioche ci sono molti di cosi poca conscienza, che per pigliar'vna quaglia, veduta volar'in vn miglio grande maturo, & foltissimo, non haueranno rispetto entrarui co i caualli, & danneggiarlo talmente, che forse non satisfarebbono con vn paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso & soggetto

getto

getto di assai patientia,& di spesa grande, & di poca vtilità, & anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri,per venir a questo.

Come debbe esser vn valente sparauiero.

Chi potrebbe mai credere o conoscere qual contento sia lo hauere vn bello sparauiero, il quale sia valente nel volare,gagliardo nel pigliare, pratico nel raccocciare, piaceuole nel ritornare.& sempre quieto nel beccare, & nell'incapellare?Et l'hauer vn cane,che sia bello ,obediēte,di perfetta osma,& non spauenti mai l'vccello del patrone. Sēza ch'egli è cosa molto cara l'hauer vn bel cauallo,il quale vada bene,& che sia animoso a i larghi fossi,alle alte acque & anco gagliardo al trauersar campi,lame,cespugli, fiumi,& alte ripe,,& non meno che sia ameastrato nel fermarsi fin che'l patrone ha ricolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede,& poi rimontato in sella. Quelli che veramente hanno queste tre cose,non è quaglia che non trouino, & trouata che non la piglino.

Poi non è gran contento nel gittar lo sparauiero dietro alla quaglia & pigliarla talhor poco da lunge, o appresso; hauendo fatto però,per fuggire piu scambietti, & giriuolti,?I quali atti,oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente vccello.Senza che gli è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar'vna quaglia valentissima, la quale per vn pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la pigli,e pigliatala si pone in terra;fermandosi fin che'l patrone va per ritorlo in pugno.

Cor.Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati:hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi,& lietissimi.

Della caccia delle lepri.

Gio Bat Dopo questo honorato essercitio, cominciaremo a far correre le lepri fin'al Carnouale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacer di questo,& massimamente quando trouiamo delle piu aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu valenti cani.

Cor. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso,

& piu

& piu lungo,& piu libero,& di minore spesa assai,che non è l'vccellare con lo sparauiero,astore,& falcone. Et questo dico,percioche da dieci anni in là,il piu del tempo, io son' andato per monti,per colli,per piaggie,per selue,e per valli,hora con varioli,e sagliusi, & hora con archibugi, o con balestre. Voi sapete che in Piedemonte non si caccia con leurieri se non malamente. Et benche sia piu faticosa la caccia de'monti che questa della campagna,tuttauia quel sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, o d'intorno alle colline,o montagne, quando han ritrouato di mattina per tẽpo la lepre,cauriolo,o ceruo,o altro animale è certamente tanto dolce armonia,che non so qual musica sia piu naturale, ne piu soaue. Oltra che fermandosi nascosamente doue la lepre è leuata,è suggetto diletteuole nel vederla cacciare da i cani per le vie aspre,per sentieri erti,& per calli stretti,sù & giù,o attorno a i monti, o colli, & ritornare piu & piu volte, & sempre nell'istesso luogo; pensandosi pur di saluarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli,con l'vdire le loro voci sempre appresso di se;finalmente è forza ch'ella di stanchezza si lasci prendere ò s'insache nelle reti tese.

Lode della caccia de i sagliusi.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori,i quali ꝑ voler pigliare cerui,caurioli,strãbecchi, daine, volpi,lupi, orsi,& cinghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti,per pericolosi monti per rouinati poggi, per inhabitabili cauerne,per oscure spelonche,per concaue tombe, per alberghi di romiti;& sempre con gamba gagliarda,cõ cuore allegro,& con animo deliberatissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo saluatico,& anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo?

Il gran valore di alcuni cacciatori de i monti, colli, & valli.

Gio.Bat. Non è dubbio che ne i monti,& colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di gran contento, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di voci concordanti;nientedimeno a me gradisce piu la nostra per esser sempre di minor fatica,di mãco pericolo,e che ci presta piu cose di maggior vaghezza; percioche quella pasce solamente l'orecchia,e la nostra l'occhio, che maggiormẽte importa. E ben vero,che potete cacciare d'ogni tẽpo,& senza caualli,ma hauete i pericoli del ꝑcipitar,& i lupi che

vi mangiano assai volte i cani.

Cor. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi altri tenete quando siete per andarui.

Le cose che occorrono nella caccia del piano.

Gio.Bat Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in piazza inuitando tutti insino quei di Poncarale, non cessando fin che non sono giunti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano con cani leurieri,, stiuieri, e sagliusi. Che se voi sentiste l'vrlare, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbōbare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gente armata quando al grandissimo strepito di trōbe, di tamburi, di archibugi, e di artigliarie son eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son'i cittadini, seruitori & contadini che venir vi vogliono all'hora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da vna via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci driziamo verso le campagne di Mōtirone, di Ghedi, di Castanedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani à lasso, & con altri che corron qua, & là, fin che hanno scoperto queste lepre. La onde, tantosto che è veduta si lascia parte de' leurieri, e quinci si vede il bel correr ꝑ la cāpagna Che se ꝑ auuētura ella è delle piu gagliarde, sappiate, che correra piu miglia innāzi che da quelli sia morta, o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati piu veloci, & quali huomini di piu gagliarda gamba. Non è poi spasso grande quando occorre, che correndo piu cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra & dapoi vn'altra, & piu & che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separādosi, si pongono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai infino, che le hanno prese; & ammazzate. Oltra ch'è bel vedere, quando vna lepre ha corso vn pezzo, & che vedendosi prossimar'i cani (come si dice) alla coda ella astutamente riuolge il correre; pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi; onde correndo quelli furiosamēte, di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri, ben che si seruono di questo bel tratto, nondimeno, alle volte sono morte da i cani che le seguiuano pur adietro, & anco spesse fiate

te da quei primi piu valenti: da i quali, dopo il lungo tergiuersare:& scaramucciare dall'vna,& l'altra parte,finalmẽte sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustißimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco io di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina fino alla sera mai non si stancarebbono? Et piu dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano le sue pedate infin che l'hanno trouata a caualliero;ma piu che hãno cosi acuto occhio che la scopriranno di lontano,vedendole solamente tanta cima dell'orecchia,quãto e l'vngia di vn dito,o vero vn pocolino del suo fiato,con dire poi sicuramente caualiero.

De gli eccellenti cacciatori della campagna.

Cor. Hora che voi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine, & maschi come generalmente è tenuto.

Gio. Bat. Per quello che piu volte ho vdito dire da'valenti cacciatori dicono, che vi sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto piu sono vecchi,tanto piu puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. E ben vero che vi sono delle femine che hanno i testicoli di dentro ma però non possono generare.

Della natura diuersa delle lepri.

Cor. Mi piace che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

Gio. Bat. seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile;nondimeno è di tanta dolcezza che spesse volte sforza i Prencipi a prezzarlo,e guastarlo con grandißimo contento.

Dell'vccellar con la ciuetta.

Chi non prenderebbe gran piacere,vedento vn cosi difforme vccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegare,verdure,de vaghi fiori di belli arbuscelli,& di soaue aera? Il quale per essere ombroso,e fresco ancora, almeno,& diletteuole da godere con allegria la mattina per tempo fin'a terza:& specialmente quando si troua pieno di vari vccelleti che cantano,& garulano con diuerse voci. Letitia veramente grande da pascere,& ricreare ogni delicatißimo intelletto.

Poi qual piacer si può agualiar'a quello quando si veggono i tanti diuersi vccellini, lasciar di mano in mano frõduti arbori abbãdonar'i cari nidi e cessar i loro amorosi cãti, solamẽte per voler mirare e considerare vn cosi stupendo vccelletto non mai veduto da loro, poiche non compare fin che sono riposati la sera sopra i ramuscelli, o nè gli accomodati nidi.

Parimente, qual spasso maggiore si può gustare, che veder quelli vccellini volare con tanta amiratione intorno alla ciuetta? La quale continuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, saltando hora su la ferletta, & hora saltando giù hora alzandosi dritta con la testa, & hora abbasandosi; hora facendosi lunga, & hora facendosi curta; & hora volgendosi verso quegli, & hora verso questi altri. La onde, come, stupefatti tutti della marauigliosa sua statura & de'tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor vedere, finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuetteschi, si pongono con la loro simplicità sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno a lei. Onde pouerini sentendo imbrattarsi i piedi nel vischio & volendoli leuar fuori, & non potendo subito si pongono a tirare hor questo hor quello altro; Ma vedendo che quanto piu si sforzano per liberarne vno, tanto piu vi ficcano l'altro: & gli sfortunati giungendo mal'a male (pensando pur di aiutarsi) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancora quelle, non solamente restano in tutto pregioni, ma assai volte ne anche possono mouer il capo per hauer attaccato il loro collo al vischio.

Cor. Ho ancora io conosciuto q̃sto modo di vccellare, ma tutto al cõtrario di quello che dite voi; Percioche tanta era la compassione che haueua a quei purissimi vccellini, che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Che gli vccellini presi sono vno essempio a noi.

Chi non douerebbe attristarsi, vedendo questi semplicissimi animaletti cosi allacciati & presi con inganno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata a noi medesimi, come bẽ vediamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai di inganarci con infinite trappole della carne, & del mondo: onde inuischiati che siamo trabbocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

Gio.

Per pigliar i tordi col Zuffolo a piu modi.

Gio.B. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno a piu altre cosa che tutto'di vediamo, conosciamo, & pratti-chiamo, ma perche siamo qui per seguire i discorsi cominciati: e bene che parliamo de pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre spasso veramente vtille, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, ne di vccelli da volare, e ci donna vccelletti che di sanità sono migliori de gli altri.

Nō è gran piacere, vedendo vn bell'arbore, com'e il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'vn filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato di vna corona tonda, & largha circa dieci braccia: essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima o legato dritto, & caricate di bacchettine forni te di vischio d'acqua, & concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli vccelli, cadano attaccati a quelle giu per le foglie della corona, gridando sempre fin che son in terra? Ma vi vuole ancor, vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta cauezzi tirata per dietro a canto di quegli arbuscelli, & arbori: al quale sia sotto vna ciuetta sopra la ferla con tre, o quattro tordi nel le gabbie intorno a lei quali cantino ogni volta ch'ella si muoue; per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete, che balordamente veggono.

Cor. Per vn giorno vidi questo giuoco da i nobili dui fratelli Porcelaghi, a Roncadelle, il quale non ha pari in questo paese: Percioche vi sono dui belli, e grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lunga onizzara non molto alta: Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de canteruoli, & sotto due ciuette, con piu tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole Messer Hieronimo cominciò a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore & piu mai non cesso andando hor quà, hor là con variar

le voci assomigliando hor'a i tordi, & hor'a i merli.

Ch'è poi a veder piu persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi come faceuamo noi:conciosia che,chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra.Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi il leuano fuori morti.Chi seguitaua i tanti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascondeuano ne gli onizzi.Che distaccaua le bacchettine da i piedi,o d'altro luogo del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna cosa, & chi faceua vn'altra correndo massimamête dietro a quelli ch'erano caduti,& che tuttauia gridauano fra i rami,cadendo cosi inuischiati,hora da vn lato, & hora dall'altro:hora sopra le spalle,& hora sopra la testa,hora in vn luogo,& hora in vn'altro. Di maniera che chi considerasse il continuo suono del zuffolo,& diuersissimi effetti de i tordi, & vccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari a questa,per sanare qual si voglia humore. Basta che questo gentil'huomo ne pigliò cento sessanta dui.Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

Gio. Bat. Ancora fra gli altri modi, che si vsano per pigliare questi vccelli, in vero non è da biasmare quello che i Bergamaschi chiamano roccolo. I quali, accommodandosi in sito eleuato conciano vn capannetto di frasche tanto grande,quanto vi possa nasconderli l'uccellatore;hauendo però vn buco in cima,accioche possa gittar fuori (quando li pare)vn lodro di penne,legato con vn braccio di spago in cima di vn bastoncello. Al quale capãnetto non pongono appresso arbor verde, eccetto che da ponente vna folta onizzata,o altri arbuscelli;tirandosi a canto vna rete, verso al capannetto,& ponendoui lontano piu rami secchi, & alti non piu d'vn'huomo:Et anco fra quelli, & il capannetto mettono vna ciuetta,& tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonatore è accommodato dentro, tutto a vn têpo chiama i tordi col zuffolo,tirando la filagna della ciuetta,per far cantar'i tordi detti in gabbiati,accioche si abbassino quei,che volano per l'aere; I quali posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impe-

to(stimando essi sia vn'vccello di rapina)subito volano ver so gli arbuscelli verdi,pensando sempre di saluarsi in quelli,è cadono nella rete Et come sono leuati fuori morti,l'uccellatore ritorna a far'il medesimo fin ch'egli ne fa morire la mattina in quantità. Giuoco in vero da lodare, per farsi senza vischio,& con poche persone.

Cor. Benche questi dui modi siano per poco tempo di gran trastullo,& da far morire tordi assaissimi;nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le siepi, & per le vigne:o piu tosto con le reti lunghe quãdo passano per le coltere; percioche all'hora sono piu grassi,& piu delicati che non sono quegli altri,che si pigliano col zuffolo, i quali vengono di lontano per pascersi in questo paese di vue,di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi,doue si pascono mentre che dura il gran caldo.

Gio Bat. Dopò questi spassi,per molti giorni pigliamo ancora delle cerdole, & tortorrelle alle campagne con le pareti è vccelli che fra di quelle giuocano legati. giuoco certamente diletteuole,senza fatica senza spesa, & di qualche vtilita,che si può far solo;stando nel capannetto ascoso per tirar la corda, accioche le dette reti coprino in vn subito tutte quelle cerlode, e tortorelle che vi sono volate per giocar con le prime legate.

Del pigliar le cerlodi, con le pare te.

Similmente al tẽpo del ghiaccio pigliamo cõ le reti grãdi delle anitre,& arcie, & gauarelle, & altri vccelli acquatici,& in quantità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi:percioche si fa questo piu di notte che di giorno.

Cor. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

Gio. Bat. Se non fosse per entrar in qualche lunga disputa,io vi mostrarei ch'egli è cosa da gentil'huomo,da Signore,& da ogni Prencipe a non far vita molle, nè delicata, nè vi addurrei se non grandi personaggi, & grandissimi Prencipi,che sono stati,& che son ancora,i quali hanno sempre fatto professione di donarsi a i maggior discommodi dell'uccellare,& della caccia,che trouar si possano; Ma perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della villa, però faremo fine a questo.

Del piglia re diuersi vccelli nel grã freddo.

Dell'uccello col Dugo, & sue marauiglie

Per vno di grandi spassi che trouar si possa intorno all'o vccellare, non vi è il maggiore che vedere il marauiglioso Dugo posto sopra vn'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lunghe vn palmo e mezzo l'vna. Et medesimamente postoui vna alta ferla simile all'incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, e bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei sì stupendi, e difformosissimi atti naturali, per li quali vna infinità d'vccelli vengono di lontano per vederlo così mostruoso. De i quali alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, e altri grossi vccelli; che li volano attorno gridando fortamente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, e tal'hora in tanta quãtità, che paiono vn gran nuuolo che copra il Sole: I quali, calandosi alle volte tutti in vno istesso tempo, l'assaliscono per spauentarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgomenta in parte alcuna, ma si pone audacemente a giostrar con loro, saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facendosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora volgendosi verso di quelli, & hora girandosi contra di quelli altri. Senza che alle volte si lieua animosamente a gran volo, & sbarragliandoli tutti, passa per forza per mezzo loro, & vola sopra all'alta ferla. Et eglino tutti insieme seguitandolo con gridi grandissimi, che per verità non sò se si possa vedere mai il maggiore stuolo, o battaglia di questa, & massimamente quando si accordano a guerreggiare con seco, che pare adhora, adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi, & nondimeno si vede che mai non li fanno male alcuno, anzi, conoscendo egli che hanno a caro ch'egli scherzi, e giuochi nel farli delle burle con difformità, non cessa di tenerli in festa Et tanto dura cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stanchi, si pongono di mano in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormente i suoi monstruosi effetti. Et all'hora comincia la lor tragedia: conciosia che si vede cadere hor questo, hor quello in terra, il che volendo poi volare, o fuggire, & non potendo per essere intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando & chi co i gridi va rotando, pensandosi pur di scampare la morte. Ma i poueri sgratiati sono seguitati da gli vccellatori; percotendo

De i varii effetti de gli vccelli inuischiati.

tendo questo,& quello con bacchette,& bastoni.La onde, quanto piu ne battono, & stroppiano, tanto piu ne vanno cadendo di maniera,che alle volte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douendo correr dietro a tutti,non pure gli vccellatori sudano da douere,ma si stancano etiādio di tal sorte col souerchio ridere appresso,che si gittano per terra;lasciandoli fuggire,ma non molto lontano.Il perche,è poi forza che gli amazzino di mano in mano,dando loro con le bacchette,& bastoni sulla testa o scauezzandoui le gambe perche altramente non si lasciarebbono pigliare per lo difenderfi col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura.Che certamente si assomigliano a tanti Scocchi pirati ferocissimi, che non stimano la lor vita, i quali s'indrizzano a fuggire per monti,per rupi,per bricchi,per deserti,per selue, e per cauerne, quando dalla potente armata de'nostri Illustriss. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati;& assai volte presi,& posti al grauissimo giogo della catena.

Della buona mercantia del Gauaccio.

Sappiate che quando io vccellai col Dugo di mio cugnato Vggiero a quest'Ottobre passato, ne pigliassimo a Carpenedolo dui gran sacchi.Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gauaccio, sonato primamente il corno,per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleua,si facesse auanti; ch'egli hauerebbe tolto all'incontro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che piu tosto correuano a portarne in quantità per barattargli in questi si fatti vccelli,i quali secondo la grossezza,& bontà, con certi stupendissimi prologhi,gli estimaua a quattro, a dieci,& vinti oui l'vno. Et le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso andandosene poi allegramente a casa.Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe talmente lodare questa sua mercantia, che non solamente tutti noi scoppiauamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli vccelli in tanta somma di oui,che a pena si poterono accommodare in dui sportoni. Et noi vedendo questa tal monitione, disputando ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mandarli a pouerissimi luoghi della Misericordia,& delle Conuertite. E cosi la mattina seguente se ne mandò vn sportone per luogo.

Cor. O quanto ben ſarebbe a i tanti humoriſti, che conuerſano tutto il giorno co i medici, che non pigliaſſero altra medicina che queſta percioche, non tanto li creppare bbono quanti humori haueſſero, ma ſanerebbono ſenza detrimento della borſa, & de la lor vita.

Chi è quello coſi malinconico che non rideſſe di cuore, vedendo queſto ſi monſtruoſo vccellaccio a ſcaramucciare con tanta diuerſità d'vccelli, ſol per fare delle burle & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui, che non ſmaſcellaſſe di ridere, vedendo vn coſi difforme vccellone a vincere tanti vccelli ſenza mai toccarli, & farli cader'in terra, come prigioni, o morti? Poi quai ſono q̃lli che non ſcoppiaſſero, mirando queſto piaceuoliſsimo Gauaccio, come vn ſagaciſsimo mercante a ſaper coſi ben lodare, & coſi ben barattar'i tanti nõ buoni vccelli, come ſe fuſſero ſtati quaglie, o pernici, ouer fagiani? Che bẽ ſi potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, con tanta arguita ſeppe diſpenſar'i falſi carboni, per quelli di ſan Lorenzo.

Delle ſtupende coſe dello Smerlino.

Gio. Bat. Si come vi ho detto de gli ſpaſſi, che ſi pigliano dal dugo vccello non poco grande, & difformiſsimo, coſi voglioui narrare dello ſmerlino, vccelletto picciolo, & polito: Il quale è tanto piu apprezzato quanto che ſono marauiglioſe le prodezze, che opra col ſuo potente becco. Che quantunque le aſtutiſsime lodole, quaſi non mai ſiano pigliate d'altro vccello, non però le val il loro ſchermirſe con preſtiſsimi riuoltini contra di queſto, conciosia che col volare velociſsimo le giunge in vn ſubito, & ſcauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu delle volte ſeguitarà la lodola tanto altamente in aere, che non vi è occhio humano che la poſſa vedere, ne mai l'abbandona, fin che non le ha tolta la vita. Ma quando ſi abatte in vna cer loda, non ſolamente queſta lo conduce aſſai piu alto, ma diſcendendo al baſſo, ſe il fa volar dietro ꝑ piu miglia. Et queſto è il maggior contrario che han queſti coſi animoſi vccelli; percioche queſte cerlode (nel diſcendere non ritornano mai doue ſono leuate, come fanno le lodole ma fuggiendo di lontano, aſſai volte per lo troppo ſeguitarle, ſi perdono o non ſi trouano, ſe non malamente; per hauer troppo cuore nel ſeguitare queſte cerlode è lodole con qual ſi voglia pericolo, o morte.

Veramẽte, che pochi mesi sono che'l mio seguitò vna lodola in casa d'vn pouer'huomo in Montirone, & l'ammazò essendo volata per saluarsi in vn bâcale (che à caso si trouò aperto sotto a certi strazzi, & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci da vna finestra, che faceuamo correr'i caualli à tutta briglia per seguitarlo, venne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò vn'altra l'anno passato la quale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando medesimamẽte dẽtro, tãto la tẽne sopra l'acqua, che se nõ fussimo stati auisati subito da vna villanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i dui vccelli in mano, egli diede la lodola a quella giouanetta, meza morta di paura, & lo smerlino a me ilquale tutto rabbuffato, mostraua con più segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

Cor. Considerando gli estremi effetti di questo vcceletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

Gio. Bat. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui co mbattitori, i quali per far prigionie, o ammazzare li nemici non si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle cerlode e lodole le quali, per fuggire la terribilità di questo suo nemico cadono mol te fiate (come intẽdete) in grãdissimo pericolo della morte.

Non fu cosa molto marauigliosa da vdir quella, che vide questo Gennaro M. Gio. Paolo Coraddello sù la campagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cauallo, il quale fermandosi gli aprì vna borsa grãde di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella non potendosi saluare da vno smerlino, che gagliardamẽte la seguitaua per la spatiosa campagna; approssimandosi a me, tutto ad vn tempo mi volò sotto & si ficcò nella borsa, che in quel subito serai, come vedete. La quale, benche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare a

quel

quel cosi grande spauento di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa a discretione di quell'huomo, che cadere vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel trattullo che occorse al Sign. Valerio Orsino.

Parimente non fù stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quando era gouernator di Brescia, nella contrada di Buffarola, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur'assai, che facendo volare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo a gran volo, s'incontrò in vn villano, ch'era a cauallo di basto, & in giuppone; onde per saluarsi la pouerina da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò fra il basto, & il braghetto, che'l villano non se ne accorse, il quale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furno, mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Gouernatore la vide ascosa ben sotto: Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero vn'altra volta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola etiandio vn'altra fiata, la gittò medesimamente in aere: & ella non meno abbassandosi, riuolò allo istesso luogo. La onde vedendo questo il Mag. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

Del gentilissimo tresbo del Bergondio.

Cor. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridutto di piu virtuosi della Città, che ordinariamente si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Theodosio Bergondio doue all'hora ne erano non pochi. Et piu disse che quella lodola non cessaua di cantare, come non potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita ch'ella riconosceua hauer per lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto, percioche, non solamente s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la vita in vna caldaia

Casi strani della lodola & smerlino.

daia di acqua bollente & nell'ardente fuoco: ma alle volte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde possiamo por fine a gli incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio che dice. Sparauiero da Gentil'huomo, Astorre, da pouer huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

Gio. Bat. Fra lo vccellare che io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancor del pigliare le pernici col terzuolo, che sia tre mesi posto in gabbia per mutarlo, secōdo il solito, ilquale non solamente non cederebbe a qual si voglia altro circa dello esser bello, domestico, valente, ma (come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice di maniera, che per quattro mesi, posso dire nō conoscer il maggior trastullo di questo.

Dello vccellar col terzuolo.

Non è gran piacere quando si vede leuare vna valente pernice, & egli sempre seguitarla volando ambedui a mezo aere, e drittamente come se fussero due saete cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai insino che nō l'ha conquistata, e morta? Oltra che fa bel vedere vn'aria di pernici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in vn medesimo volo & segnarle giustamente in vn luogo vnito, ne quelle molte fiate leuarsi per la grandissima paura, che hāno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da i cani. Ma sono auuenturate quelle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca; la quale ne piglia senza farle male, & sempre o smontato, o a cauallo viene da me & le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singulari di vna cagna.

Cor. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il contrario de i cani, che amazzano quāto piu presto possono gli vccelli, & alle volte gl'inghiottiscono mezi viui.

Gio. B. Vi giuro che piu volte, vedēdosi sopra q̄sto suo nemico, & non osando leuarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto a i caualli a i buoi, a i carri a i legnami, & altre cose. Che se vi douessi dir gl'effetti che fanno per saluarsi da q̄sto vccello è particolarmēte quādo si nascondono nelle careggiate, nelle ruote & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & fin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire.

La natura delle pernici timorose.

Io non

De lo vccellare con lo schioppo & balestra

Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auenga che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche nõ mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli che occorrono nel passar tante acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmente quãdo egli porta la presa ad vna ripa all'altra · & piu lontana ancora, piacendomi piu assai l'ammazzarle con lo schioppo, & cõ la balestra: cosa a me di gran trastullo & di molta sanità.

Medesimamente non aspettate che io vi dica, che vccelli con falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pensato di fare questa si solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali, oltra che sono ricchi, han'etiandio piu caccie riseruate. Vero è che sempre mi piacque il veder vccellar con questi si famosi vccelli, poiche si vede cose talmente stupẽde che hanno piu tosto del diuino che dell'humano.

De lo vccellar con falconi.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, & girare vn cosi superbo vccello; mentre che di mano in mano ascende tant'alto ch'egli pare propriamente vicino alle stelle & che non si può figurar s'egli è vccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa, accioche nel discendere perpendicolarmente, o a piombo, venga cõ maggior'impeto a ferir l'anitra o altro simil'vccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Ne a pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha gia veduto e ferito con grandissimo stracio l'uccello, con hauerli fesso la schiena, o l'capo sin'alle ceruella con la sola vnghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e del nouo alzarsi verso il cielo.

Et questo grãde spasso si puo hauer la maggior parte del l'anno, ma il maggior tempo è quello del verno, & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, o vena risorgẽte, ouer'in qual-

che guazzo,doue si trouano in maggior turma & piu grassi. La onde, per lo tanto piacer che si piglia da questi rari vccelli, ho veduto piu volte Signori grandi, non che priuati gentil'huomini,oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettar tal'ufficio da'i seruitori, o strozzieri, smontare, & saltar subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri vccelli Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualiero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolò di Gambara del Conte Giouan Paolo Cauriolo del Mag. Caualier Vincenzo Callino, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Il qual essendo nell'aere un de' suoi Falconi, saltò nel fiume della porcelaga fin'al petto per far leuar'alcune anitre che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto vccello, ch haueano veduto in alto. Onde fu poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volare de le altre (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon foco come fece.

Quel che fanno i Signori nello vccellare co i Falconi.

Cor. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

Gio Bat. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli vccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra o altro vccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non dritto, percioche egli ferisce sempre alla sfuggiata, non toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora volando) di nuouo se inalza all'aere.

Il procedere del falcone ne lo ammazzarlo angelo.

Cor. Vorrei saper'in qual'hora si fa meglio volare questo vccello, & s'è difficile a rihauerlo.

Gio. Bat. Parimente si fa volar la mattina per lo tempo, & quando fa maggior freddo Poi del rihauerlo non vi è tãta difficultà, com'è de gli altri vccelli, anzi se può esser disciplina in vccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro, di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

Cor. Quante volte si fan volar'al giorno questi vccelli?

Gio. Bat. Non solamente, per l'ordinario si fan volare quanto più son gentili, se non vna volta, ma bisogna anco

subito

subito pascerli con la presa, ò quando per fallo non feriscono darli vna gallina, ò altro pollo Et però, chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e piu, ò quando se ne tiene pochi, ritirandosi con gli altri insieme con buon numero per farli volare l'vn doppo l'altro a gara, perche si ha maggior piacere, & si vede ancor quali son'i piu valenti.

Cor. Come combattono i falconi, & aeroni insieme?

Il fiero combatter del Falcone cō l'argirone suo nemicissimo.

Gio.B. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore pigliano sempre vccelli inferiori a loro, per contrario il falcone, (oltra il pigliar vccelli timidi) per hauer gran cuore; si compiace combatter ferocissimamente con l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggior tra li raccontati, che veder questi dui rabiosissimi nemici, quando si abbatono insieme: percioche, non tosto l'vn ha veduto, l'altro che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarsi a volo, per far piu forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai piu grande d'ale, & di piu potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di piu, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcon, si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo distendendo le ale, & quiui cō l'unghie volte, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli; per contrario, vedendo il gran danno che vi potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel cāpo. Et mentre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'auinchiano l'un l'altro, all'hora si sente l'aere ribōbar di stridi che prouengono d'allegria de i circonstanti, la qual'è maggiore, quando per vn pezzo combattono in terra, & che finalmente resta vincitore il falcone, o quādo all'hora è soccorso da vn'altro gittatoui & combattendo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemente vinto & morto. Et però non è marauiglia se frà i moderni Signori del mondo, quel Serenissimo di felice memoria, Francesco secondo Rè di Francia

prẽdeua si gran piacere nel veder combattere i valorosi fal coni con questi si feroci vccelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, cosi le attristano quãdo sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, vedẽdo calar d'alto il falcone per ferire l'aerone cõcio al modo detto, & inficcarsi in que gli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamẽ te altroue? Non posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero meritissimo circa le stupende cose, ch'egli piu volte vide essendo giouanet to al tempo che vccellaua con piu falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, il quale morì valoroso Conduttiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. Et questo è, ch'egli haueua vn cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta che vn falcone, o dui combatteuano cõ l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo, & non molestare mai falcon'alcuno.

Cor. Hora aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

Gio. Bat. Hauendo voi vdito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo fin'al Carnouale; resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia sorte alcuna di carne, non vccelliamo nè cacciamo; ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni ammaestramenti caualcando qualche volta alle perdonanze & anco andando a trouar gli amici, nelle ville piu vicine per goderci lietamente con loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare & hora nel giuocare alla palla picciola alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a i zoni: Nõ cessando sera, & mattina di far'essercitio; caminando, & variãdo sempre quelle vie, & contrade che piu ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la vita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre per le biade alte & per esser le lepri pregne o che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che vi ho nar ratti; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frasello.

I trastulli della Quaresima.

Detto notādo.

Cor. dapoi che ho vdito benissimo a che modo voi dispensate il tempo vedrei volētieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come di vn huomo che ben dispensa il tempo, non è virtù che di lui nõ si creda: così di colui che l'occupa male, non è viltà che di lui non si sospetti. Ho voluto dir questo a confusione di coloro, che tanto vi biasimano; che se conoscessero la vita che fate ne i piaceri honesti; & ne gli esserciti honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma solamente come mal creati, pensano al crapulare, & al lussuriare tuttodì, perciò vi biasimano. Il perche non è marauiglia se non hann'imparato mai altro, che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, ò di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per vindemiare ogni volta le dieci, o quindeci mila anime sfenturate, per venderle poi in Leuante allo incanto, come se fussero tante bestie; Che per verità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce a quelle tanto dolorate, e meschine anime.

La vita de gli otiosi della città.

Gio. Bat. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari (per breue tempo) non potran fugire però che non siano al fine schiaui de' tormenti dell'eterno fuoco.

Cor. Benche sia da lodar la vita che voi fate in questa villa, nondimeno dubito che per lo starui tutto l'anno, non vi sia detrimento dello spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

Gio. Bat. Per questo spero di non patirne danno alcuno atteso che habbiam'un tal Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai non manca le Dominiche, & altre feste commandate, a dichiararci il Vangelo, cõ tutti gli

Le lodi del Curato del Borgo.

gli ammaestramenti necessarij. Et oltra che col viuer suo co stumato, & col visitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati con parole sante, con la borsa, & altre cose; ha talmente disposto questi huomini, & dône, che pochi vi sono, che non viuano piu christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se vi douesi dir le cose, le quali egli ci dice con carità, & masimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Cretani; non so quando vi facesi fine.

Di un mal Curato, & di vn caso sporchisi mo.

Cor. Certamente che se io paragono questa villa a molte altre che conosco, posso dire che, si come ella ha la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del Paradiso; cosi quelle hann'il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compasione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Non posso fare che fra le sue male opere, non vi dica d'una, che dourebbe fare stomacho non pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i mori, a i Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto vn'huomo di tanta pouerta, che la moglie non hauea pur vn soldo per farlo sepellire, questo lupo mai non volse leuarlo fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) nô hebbe limosinato da questo, e quel lo i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Esempio di vn mal Curato castigato.

Gio. Bat. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato, per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Côte di Virtù, ad vn Parocchiano pur'in quella Città, per non voler sepeli'vn'huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie, Il qual Signore, passando a caso doue la buona dona piägena amaramente, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito vn'alta fossa, nè mai si parti fin che nô vi vide dêtro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

Cor. O ſanta, e degna giuſtitia corriſpondente al peccato di coſì fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccaſsi) & in eterno memorabile d'vn tanto prudente Prencipe.

Tirania di alcuni cittadini.

Queſta mal'auenturata villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata da certi noſtri poueracci cittadini, i quali fanno tuttodì di tante ribaldarie, che hormai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, o penſano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerſe robbarie: non oſtante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi ſono, che non ſiano ſuperbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io ſto a meſi che non vi pongo i piedi. Che ſe pur vi fuſſe vna particella della pace che veggo trà voi, vi giuro che ſubito mi leuarei fuori della Città per godermiui ſempre al modo voſtro.

Gio. Bat. Veramente che io ho gran compaſsione a tutte quelle ville che ſono oppreſſe da queſti peſtiferi capelletti i quali mentre che crucciano gli altri, come miniſtri di Satanaſſo, eſsi non meno dall'ambitione, & d'altri vitij, ſon cõtinuamente rodutti, & tormentati: oltra che da tutti i buoni ſono ſempre odiati, & mille volte l'hora maledetti. Come ben dice quella ſententia, che in ogni luogo dourebbe eſſere à lettere di oro ſcritta. Maladetto ſia quell'huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sententia contra di ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole, declinando all'Occaſo, ci fa vedere c'habbiamo ragionato aſſai, è bene che ceſsiamo, & che andiamo coſì paſſo paſſo fino alla piazza, in tanto che i ſeruitori apparecchiano la tauola in mezo del pergolato, per cenarui al freſco di queſt'aura ſoaue, che hora comincia a ſalutarci ſi dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di queſti belli arbori, & vagi fiori di queſto prato.

Cor. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi ſarà ſempre gratiſsimo.

Il fine della decimanona giornata.

LA VENTESIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nel commendarla & quanto è bene esercitata da' Bresciani.

DESINATO c'hebbero il dì seguente, M. Gio.Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera sotto alla colombara di mezo, hauendosi pigliato spasso nel veder gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano; finalmẽte, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M.Cornelio parte delle cose che mi spinsero a venire in questa villa, nondimeno vogliaui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del M. D. XLVII. con gli honori, & vtili che vi godeua, per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la città (come piu volte gli haueua promesso) accioche facessimo la vita insieme: Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bõtà di Dio premiare le sue opere co i beni d'altra vita felicissima.

Magnifico M. Giouan Battista carissimo: Perche piu volte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & venirsene alla villa, essendo io prima venuto già piu dì, con sperãza che di giorno in giorno veniste ancor voi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di viuere, e morire

Lettera di M. Lodouico Moro dottore.

in questo luogo, & vedendo che il tempo passa, & che voi non vi risoluete di lasciar in tanti trauagli che tuttauia vi crescono alle spalle, sono sforzato protestarui, che se nō tagliate cotai laci in vn bel colpo (dico piu tosto hoggi che dimane) & venir'a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del viuer che vi resta. Io vi giuro, che nō vi potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, la quale mi ha priuato, di q̄sto pacifico viuere, che hora gusto in questa terra: conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, & per li campi solo, accompagnato; vedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando viui fonti, & quando chiari fiumi; tall'hora verdi prati, & tall'hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a i suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie verdeggiāti, gli arbori frōduti, & le viti cariche di diuerse vue.

Qui parimente con gran contento mangio a quell'hora, che piu mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nel horticello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, hora a canto della peschiera, o d'un risorgente fonte, ouer d'un bel rio, o d'altra chiara acqua.

Qui poi non ho carico di portar la grauosa toga ne di essere occupato ne i tanti offici della Città, o come giudice di ascoltare tuttodì Auocati, Procuratori, sollecitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello & manco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, & lunghi processi, ne Bartolo cō tāti altri simili; ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi, non mancando etiandio di veder la scrittura sacra col fiore de Dottori sānti. Spendendo poi i giorni nell'andar'a Messa godendo il nostro buon Curato, visitando gl'infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribulati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, pratticando co i virtuosi, & fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poi-

che non pur vi è la vera libertà, ma ancor'è netta di contentiosi da ristare, d'inuidiosi da schifare, de riuali da contendere, de Primati da corteggiare, di gentildonne da seruire, di cortegiane da preseruare, di torniamenti, o giostre da bagordare. Et quel che piu importa non ci son'auocati senz'anima che pelino, ne procuratori senza descrittione che ingarbuglino, ne causidici senza vergogna che abbarino, ne notari senza fede che falsifichino, ne medici senza carità che ammazzino.

O vita soaue della Villa, poiche vi si gode la dolce conuersatione de gli amici, la semplicita de'contadini, il cantar puro delle vilanelle, la rustica sampogna de i pastori, la rozza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gratiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballar le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar'i capreti, saltar'i giouenchi, mughiar'i tori, anitrir'i caualli, & lo strepito baiar de grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche con gran piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusignoli, gemer le tortorelle, & il vario cantar de gli altri vccelli. Che veramente furno prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze come cose che impediuano il loro vero bene, per viuer'alle loro Ville, poueri di tesori labili, ma ricchissimi, di candido animo, di sauio intelletto, di pura conscientia, & di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale che restò all'huomo dopò che perde la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze di questo mondo, godeuano piu quietamente, piu allegramente, & piu liberalmente le vere delitie nelle Ville, che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno a ciò piu essempi di quei famosi Greci, tuttauia voglio dirui solo di quel sublime filosofo Pericle, il quale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica di Atene, finalmente per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viue-

re,& per morire in Villa:Onde leggēdo la notte i cari libri, & lauorando il giorno vn ſuo poderetto,viſſe ancora quindici anni in queſto felice ſtato tenendo ſcritto ſopra la porticella della ſua pouera caſa. Poſcia che io ho trouato il porto della vera contentezza Speranza,& Fortuna rimanete a dietro homai.

Similmente, doue ſono i più chiari eſſempi di quei tanti Romani? fra i quali non poſſo tacer quel coſi ſtupendo di Diocletiano Imperatore,il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni lo rifiutò per ritirarſi al la ſua cara Villa;& iui con animo tranquillo finire la ſua vita,come fece.Soleua ſpeſſe volte dire,che l'Imperatore ſolamente era degno di compaſſione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Dopo dui anni,che egli hebbe laſciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni ambaſciatori,che lo pregaſſero ad hauere cōpaſſione alla Republica, e ritornare homai a Roma, perche haueua deliberato,mentre che egli viueua, di non fidare lo Scettro dell'imperio nelle mani altrui.Et giūti alla ſua pouera caſa; ritrouarono che zappaua nell'horticello delle latucche. Onde hauendo inteſa l'imbaſciata riſpoſe loro.Pare a voi,amici miei,coſa honeſta,che chi tale lattuche (come ſono queſte) ha piantate,zappate,& ordinate, le laſci,& non ſia aſſai meglio, che le mangi con ripoſo,che abbandonarle per ritornare ne i tanti ſtrepiti di Roma? Et piu diſſe.Io ho beniſſimo prouato quanto vale il commandare, & quanto gioua il lauorar la terra.Et però vi prego, che mi laſciate in queſta mia caſa,poi che io bramo piu toſto guadagnarmi il viuere con le proprie mani,che tenere il peſo dell'imperio di Roma.

Chi non douerebbe abbandonare ogni Città, & ridurſi al vero ripoſo della villa,vedēdo vn ſi manifeſto eſſempio di queſto eccelſo Imperatore: non Chriſtiano,ma Pagano: non idiota,ma filoſofo: non pouero ma il maggior Signore, che fuſſe a quel tempo? Ilquale ſi ſpiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarſi in vna villa, doue col teſoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentaſſe il ſuo lume naturale,il quale benche fuſſe ſtato lungamēte oppreſſo dalle grandi occupationi,era però tāto potēte, che conoſceua in parte, che la vera felicità nō ſi puo trouar

ne

ne gl'honori; o nelle ricchezze e grandezze di q̃sto mõdo.
Chi nõ douerebbe parimente habitare, in villa vedendo ancora i tanti Christiani, quali, per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non solamente piu anni vissero alla villa, ma ancora vi volsero finir la sua vita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Francesco Petrarca, il quale soleua dire, che solamente poneua a conto di vita quegli anni, che trapassò in compagnia delle Muse in Valchiusa; & dopo in Arquà villa veramente piaceuole del Padouano, doue hora son le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Quì non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece, vn'abete, vn faggio vn pino,
Fra l'herba verde, e'l bel monte vicino,
Onde si scende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle ville: ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere; della caccia, e dell' Agricoltura. Percioche q̃ste virtù son la corona di tutti gli altri piaceri della villa, & le piu potenti per mãtener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo, Come ben mostrano questi seguenti versi.

Ben si può dir quel cittadin felice,
Che sà schifar delle Città i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,
In villa i giorni, e a guisa de gli antichi.
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti.
Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Gio. Battista doureste fare, doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vdito, ma ancora ne'molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville, godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto a cosa alcuna, che prima nõ l'habbia fatta io, non hauendo riguardo al grado mio, al gua-

guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose per le quali, molti col graue giogo dell'ambitione fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi, doue piu anni son viuuto & conseruato. Et però come vostro vero amico, e cordialissimo fratello, nuouamente vi essorto, vi priego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo & venghiate homai in questa rara villa, nella qual goderete le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati gentilhuomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica; e ne gli altri spassi, doue ogni dì trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prendete nella vostra tanto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi douerebbe spingere a venire oltra subito, massimamente dilettandocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai vi potrei ancor adurre ma perche vi conosco di bell'intelletto solamente io vi ricordo, c'habbiate cõpassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre d'hauerne in odio, che facendo questo non tanto vi liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da vostri mangiaferri, prigioni a veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete voi. Et qui facendo fine a voi mi raccomando.

Dal borgo di Poncarale, a 23. di Nouemare. MDLXXII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che hauete ascoltato cosi benignamẽte questa lettera, desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

Cor. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

Gio. Bat. Vi giuro, che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmẽte, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fu condotto in Brescia grauemente amalato & morì poco dopò; che fu a gli otto di Decembre La qual mi stordì di tal modo, che non vscì della Città, fin'al Carnouale. Et certamẽte ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a cono-

a conoſcere la vera via che debbe tenere, che mai non l'ho moſtrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non ſia cõmoſſo a deſiderare ſimil vita; fra quali, eſſendo venuto a trouarmi queſta Aſcẽſion paſſata il Magnifico M. Lorẽzo Maſſa, il quale come Secretario fedeliſsimo de' noſtri Illuſ. Signori, andaua a Milano ꝑ alcune coſe importanti, dopo alcuni ragionamẽti amoreuoli ſecondo la ſua natura, hauẽdo mi domãdato, qual coſa mi haueua ridutto in q̃ſta Villa, vide eſſere ſtata q̃ſta lettera; onde hauendola letta, quaſi lagrimando, diſſe. Mai non conobbi coſi bene la pazzia di queſto mõdo, quãt'hora mi fa veder queſta lettera, & la felice vita che voi menate: la quale mi piace tãto, che ſpero cõ l'aiuto di Dio, nõ paſſerà molto tempo che mi porro a farla da douero. Et ſe appreſſo vi diceſi quãto diſſe itorno alla felicità che ſi troua nel viuer lontano dalle ambitioni, & dalle falſe grandezze, ſo che vi farei ſtupire. Queſto medeſimo m'ha raccõtato il mio M. Tomaſo Porcacci hauer più volte ſentito dire al generoſo, e infinitamẽte corteſe M. Vecellio vecelli da Cadoro, Agricoltor molto eſperto, ſi come nõ meno è prattico ne i reggimenti politici; il quale nõ picciola vaghezza prẽde di queſta ſingolar profeſsione tutto il tẽpo che egli auanza da i carichi che bene ſpeſſo gli ſono impoſti da i noſtri Illuſtr. Sig. per cagion de i confini.

Dell'amore & lodi dell'Agricoltura.

Hora che voi hauete inteſo la cagione, che mi fece ſtantiare in q̃ſta Villa, voglio ſcoprirui ancora che fra gli intertenimenti diletteuoli, che mi tẽgono coſi lieto qui, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne sõ tãto innamorato, che mai nõ mi ſtãco a pẽſar di lei, ne a ragionar cõ coloro che l'apprezzano. Et ꝑ venir maggiormẽte alla intelligẽtia di eſſa, cõprai l'anno paſſato, buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le maſſaritie neceſſarie ꝑ lauorare al modo mio la poſſeſsione di q̃ſta terra. Et ꝑ la Iddio gratia, ho fin' hora ĩ caſa, huomini che ſe nõ ſono coſi eccellẽti, come vorrei, ſono almeno diſpoſti a obedirmi nelle coſe, che di di in di li comando; coſa che di raro ſi troua maſſari alcuni, che la vogliono intendere ſe non al peggio, che poſſono. Et pero io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche nõ habbino da tirranegiarmi tutto di come hanno fatto per lo paſſato. Che ſi poteſsi fare il medeſimo di tanti centinara di iugeri di terra buona, che ho in Ghierola,

Della natura de cattiui maſſari.

la,sappiate che nõ gli affitarei,come faccio: percioche son certo,che ne cauarei almen'il doppio.

Cor.Non solamente mi piace, che vi diletiate dell'Agricoltura,per esser la corona di tutti i trastulli della Villa:ma ancora che voi facciate lauorare a spese vostre,& da vostri huomini questi campi, perche non sarete tormentato da i perfidi massari,come son'io in Quincianello, & Piedemonte.I quali sono talmente rustici & inuecchiati nelle loro maligolde vsanze che rispondendomi sempre fuor di ragione doue meritamente gli amonisco,o riprendo,molte fiate mi pongono in disperatione di lasciarli diuentar piu tosto pascoli, che lasciarli lauorare a simili maligni,percioche, per mia mala sorte quanto piu li cambio, tanto piu m'inciampo in peggior natione.

L'vtile che si ha nel lauorar la propria possessione.

Gio Bat.Mirate poi se io debbo far questo,che solamente l'anno presente,ho ricolto piu frumento che non hà fatto il massaro che vltimamente,è partito, ne gli vltimi tre anni insieme.Onde per essere il primo,non è ancora di quella somma che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose che io sono per raccogliere. Sappiate poi, ch'io piantai poco men di tre miglia viti, le quali alleuo ad vn certo modo contrario, quasi a tutti gli altri che ne alleuano:di maniera; che ne ho fatto tirare la piu parte,che a questo Febraro compirano tre anni solamẽte.Che per verità, quanti le veggono cosi grandi & cariche di vua,si marauigliano; giudicando, che pochi massari a pena in sette anni l'hauessero ridute a cotale stato.

Cor.Benche io habbia piu volte letto Columella, & altri Autori antichi;nondimeno non mi mostraron mai secreto,o modo,di piantare & alleuare viti,che facessero vua in capo di tre anni.

Che Columella lodarebbe per buoni agricoltori molti Bresciani.

Gio.B.Non si può negare;che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno s'egli ritornasse al mondo, io son certissimo,che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditimi,vi prego, doue si troua vn paese cosi grande come questo,il quale essendo per natura sterile, sia fatto per fertile della grandissima copia de gli lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Cor.

Cor. Non solamente e sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupate da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana non è piu della quarta parte, che faccia lini, & le altre sono piu tosto sterili, che fertili, di maniera che tutta quella parte, che veramente si può chiamare fertile, non piu delle sedici l'vna di tutto il paese.

Che il Bresciano per natura non e fertile piu di sedici l'vno.

Gio. Bat. Auenga che voi dite il vero; nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il lor necessario viuere, e forza anco che siano molto industriose, come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano; ma etiandio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & valli, che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il uiuere per tre mesi) lauorano talmente quei siti, che si possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte certissimi solamente co i zapponi; portando le carpella di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro?

Cõ quanta arte si coltiuano i luoghi difficili del nostro paese.

Cor. Si come non è dubbio alcuno, che ne i paesi montuosi nascono piu genti, & viuono piu lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico & per l'essercitio continuo del'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; cosi è forza, che quanto piu crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia va crescendo le quali sono sforzate a coltiuarlo cosi bene, come si vede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da viuere. Et che questo sia vero, cel mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale vi rimase cosi poca gente, che vna gran parte del paese venne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude per non esserui chi lo coltiuasse, ne chi tenesse i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque

Di quanta rouina fu la gran peste. del 1477.

non

non lo paludaſſero.Come dapoi di tempo in tempo,ſecon po che ſono ampliate le genti in numero , hanno ridutto tutte quelle coſe coi monti, colli , valli , & piano al primo ſtato,& tutto ſempre con grandiſſime induſtrie,con infinite ſpeſe , & con incredibili arti. Di maniera che ſi potrebbe dire,che quando naſce vn Breſciano & ſpecialmente vn nobile,naſca etiandio vn'Agricoltore; poiche ſi vede , che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del vero coltiuare la terra.

Che quando naſce vno Breſciano, naſce anco un Agricoltore.

Gio.Bat.Veramente che io,non ſo doue ſia vn'altro paeſe coſi dotato dal Signor'Iddio,com'è queſto:Il quale non tanto ha il piano che s'irriga beniſſimo quaſi tutto,& i colli abondanti di grani,di beuande & di frutti, ma ancora ha i monti copioſi di paſcoli,& di boſchi, e di uene minerali, che ſi colano per ridurle in ferri , & acciali da gli aſſaiſſimi popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a comprare i fruméti,i migli,& i uini,dal noſtro piano, per verità la maggior parte delle noſtre ricchezze dipendono dalla gran quantità dei danari che vengono portati da i paeſi alieni; parte per li detti ferri,& acciali lauorati,& da lauorare; & parte ancora per la grãn copia de i lini che ſono cõdutti altroue.Che ſe queſto paeſe haueſſe vn fiume nauigabile, tẽgo quaſi per fermo , che ſarebbe ſuperiore a quello , che fu dato da Dio al popolo d'Iſraele.Et tanto più ſi potrebbe dire queſto,quanto che'l noſtro raccoglie non ſolo di tutte le coſe,che egli racoglieua a quel tempo,ma ancora dall'altro,come ampiamente ſi puo vedere.

Le doti donate da Iddio a noi Breſciani.

I dui principal beni temporali, che ci rende il noſtro paeſe.

Cor.Voi dite vna coſa, che mi è dura da credere,percioche ho ſempre ſtimato, che quel paeſe ſia il fiore di quanti ſi trouano ſotto il Cielo.

Gio.Bat.Si come ſi legge nel libro,Deuteronomio all'ottauo capo,che il detto popolo vi trouarebbe frumento,orzo,vino,oglio,mele,fichi,pomi,pietre di fero , & acque in abondantia;coſi queſto e dotato di ſimili coſe , ma ne ha di piu,come ſono i lini,i migli,le caſtagne, & altre rendite.Et ſe pur'a quel tempo era ſingulare di fertilità, e da penſare che tutto fuſſe per diuina Prouidentia , & non per la grandiſſima induſtria del ben coltiuare, come vien fatto al noſtro.

Che'l Breſciano raccoglie piu coſe , che non facea la terra di promiſſione.

Cor.

Cor. Quanto piu pò ſtare queſto che dite, tanto maggiormente ſiamo obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer queſto paeſe coſi raro al mondo. Et però nõ e marauiglia ſe i noſtri Illuſtriſſimi Signori l'amano ſopra ogni altro dello Stato, & ſe ne cauano ogni anno non meno di ducati ducento trentamilia. Paeſe poi famoſo per più cagioni, a tutto il mõdo: Come di ciò poſſono beniſſimo atteſtare i Cardinali, gli Arciueſcoui, i Veſcoui, & altri Prelati noſtri, che ſono ſtati appreſſo de i primi Signori Chriſtiani.

Che entrata cauano i noſtri Sig. dal Breſciano.

I molti teſtimoni de la fama de i Breſciani.

Gio. Bat. Ci mancano forſe i tanti altri, degni teſtimoni pratici, i quali ſimilmente poſſono riferire di queſta fama; atteſoche come valoroſi Capitani, non ſolamente hanno ſeruito, & ſeruono a i noſtri Illuſtriſſimi Signori, ma ancora a ſommi Pontifici, a Carlo Imperatore, al Rè di Francia, a quello de Romani, al Duca di Sauoia, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

Cor. Veramente che la noſtra Patria è molto degna di queſta fama; ſi per darſi alle arme, & alle lettere, come perche non meno eſſalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che faceano i nobiliſsimi Romani antichi.

Lode della noſtra patria circa all'Agricoltura.

Gio. Bat. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta; atteſo ch'ella veramente è la piu ſanta, la più dilet teuole, la più honoreuole, & la più vtile a tutti di qual ſi voglia arte; percioche è quella, che da il viuere a tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti ſe ne diletta, mai non ſta in otio; conciofia che non è hora del giorno, che non vi ſia qualche coſa neceſſaria per occuparſi dentro. La onde è da credere che'l Signore Iddio diſſegnaſſe al noſtro primo padre Adamo queſto eſſercitio accioche non peccaſſe per cagion di otio, come forſe peccò nel terreſtre paradiſo. Come ſempre ſi è veduto, che gli antichi patriarchi & ſanti padri che habitauano ne gli eremi, habbero il lauorar la terra p coſa ſaluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che ſe voi leggerete il Teſtamento vecchio, e nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio per honorar maggiormente l'Agricoltura, non tanto piu volte ſi è ſomigliato all Agricoltore; ma ancora infinite fiate ha nominato diuerſamente, villa, terra, poſſeſsioni, campi, vigne, olivueti, horti,

Quanto è benedetta & ſanta l'Agricoltura.

Che i ſanti padri ſi dilettarono della Agricoltura & quanto Dio l'ha honorata.

horti,giardini,prati,monti,colli,valli,selue,campagne, fiumi,irrigare,arare,seminare,vangare,zappare, segare , mietere,battere,palare,criuellare,lettamare,piantare,sterpare, & potare,tagliare,& incalmare. Senza che ha detto aratri, vomeri,erpici,carri,gioghi,stimuli,rastri, falci, pale , vanghe,zappe,securi, & altri stromenti necessarij a questa cosi Christiana professione,come alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua,o ragionaua.

Quanto fu dilettenol e honorata sempre da gli antichi l'Agricoltura.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole,& honoreuole possiamo specchiarci nella vita di Manio Curio Dentato,di Quinto Cincinato,di Catone Censorino,di Scipione Affricano,di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani.I quali benche fussero ricchissimi, & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le delitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, la quale è tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro,che la amano da douero , quanto piu vsano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia vero , leggete Magone , Varrone,Celso,Tremelio,Virgilio , Collumella, Palladio , Costantino,Crescentio,& altri Autori; poiche diffusamente chiariscono tutto il mondo,che non si può trouare sorte alcuna di guadagno piu honesto,& piu largo,nè piu certo,nè piu stabile , nè piu dilettenole , o piu degno d'ogni persona nobile, & libera , di quel che è col mezo di questa diuina arte, la qual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano , sudano , & stentano , & alle volte crepano , per farsi ricchi con modi illiciti , & pericolosissimi al corpo, & piu dell'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto con questa piaceuolissima , & honoratissima Agricoltura, per la quale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Che meglio farebbono i mercanti a darsi all'Agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercanti,che tra uagliosamente vanno d'ogni tempo , per terra , per mare, per monti,e per boschi con infiniti pericoli della vita, e facoltà, bramosi di guadagnare i vinti , o trenta per cento, per la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione,& non si donano a quest'altra, la quale non solamēte

rende

rende i vinti & trenta per cento, ma quasi sempre piu di cento per trenta?

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali, per l'auidità di vna paga, o per la speranza di guadagnare con far preggioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo a mile percioli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del Demonio? Pazzissimi veramēte, conciosia che lasciano questo certo, giusto, e sicuro guadagno per seguir quello, che è incerto illicito, & pericoloso.

Della infelicità de i soldati.

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiui, & nō mai de i buoni) per piu anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi, percioche a questo non vi pensano mai, ma solamente per hauere vn qualche beneficio, o piu tosto a loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro; Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa diletteuolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

Dei ciechi cortegiani ecclesiastici.

Cor. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inuescano in questi beni; attesoche per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santamente gli amministrauano.

Gio. Bat. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non so se piu tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, alloppiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trentta, o vinti, o dieci per cento come fanno i buoni mercanti: ma piu tosto ogni volta che si pongono a congelare, o fissare Mercurio, o far il sognatissimo lapis, ouer altre cose secondo i lor linguaggi, sempre perdono i trenta i quaranta, & i cinquanta p cēto. Iscusandosi poi cō dare la colpa, hora a i recipienti, hora alle boccie, hora a i rigioli, e hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tuttodì veggano q̄sta lor gran ruina; nondimeno i meschini mai nō cessano, e manco si sgomentano, anzi

De' fascinati alchimisti.

ogn'hora piu si ostinano di perseuerare sempre in questa
cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare final-
mẽte quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi marauiglio se molti ricchi, o gran Si
gnori si pongono a spendere, & a spendere, per prouar se
questa sciocchiera fusse mai cosa buona, ma ben mi stupi-
sco di barbieri, calzolari, sarti, & altri plebei, i quali vi spen-
dono non solamente ciò che guadagnano alla giornata,
ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di
Aristotile, di Hermone, di Gebero di Arnaldo, di Rimon-
do, & d'altri Autori dotissimi, che longamente hanno par-
lato sotto figure diuerse di questa cosi gran follia, per dar
pasto a questi innumerabili chimeristi. I quali tanto sto che
hanno assaggiato vna sol propositione di questi Filosofi na
turali, non pẽsano, ne fanno mai altro, che fantasticare, quel
lo, che doueuã far quando con le loro proiccioni, faranno
tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico che
il pouero lor ceruello, alle volte vola tanto alto, che mira-
no di distruggere il potẽtissimo, Turco l'inuincibil Sofino,
& il grandissimo Cane con gli altri Signori di tutto il mon
do. E ben vero, che come finalmente questi miseri insensati
si veggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a
fare de sofistici; o tosare le monete, o farne di false. La on-
de, non è poi marauiglia se son casticati della giustitia hu-
mana, & forse dalla diuina. Si che per finire, beati loro
se in cambio di tale cecità si occupassero in questa vera al-
chimia dell'Agricoltura, la quale tanto piace a Dio & a tut
to il il mondo; poiche massimamente non nuoce a niuno,
& gioua a tutti.

Cor. O quante volte io mi son posto con galiardi fonda-
menti a uoler rimouer alcuni miei amici da queste va-
ne openioni: ma vedendoli non men'incurabili di quel-
l'altra setta che và ogni giouedi in stieggocio (come si
dice) al monte Tonalle, i quali muoiono in quel cosi
essecrabile errore, non so poi finalmente, che fare,
se non piangerli come morti.

Gio. Bat. Poscia che habiamo ragionato assai di que-
ste perdute genti, voglio ritornate a narrarui i gran pia-
ceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissi-
ma Agricoltura.

Cor.

Cor. Mi piace che voi parliate di questo, & che lasciate tutti quelli ceruelli frenetici nelle lor piazze.

Gio.Bat. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando veggo vn ben arare, vn buon seminare, vero nascere, & vn bello crescere di staggione, fin'al perfetto fine.

De i contenti che rende l'Agricoltura.

Non è vn gran trastullo quando io miro vn'eccellente Agricoltore il quale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben ordinato vn campo, & che poi si pone ad ararlo piu volte per lungo & per trauerso con buoi ben ammaestrati, facendo nó pure sempre le arature dritte, spesse & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre, o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi vedere il mio Castaldo, quando ha sotto di se piu lauoratori per piantare viti, e farle zappare nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prendo grande spasso, quādo gli fa drizzare vie, quadrare cāpi scauezzare tornature, carrettare, cauedagne vgualiare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche p adacquare, ouero quādo fa cauare, o curare fosi, sariole dugali, & altri vasi. Et qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare? cauare legumi & farli ritolare? segare prati & farli infenilare? scaluare arbori & farli infassinare? vendemiare vue & farle bene sciegliere? & raccogliere frutti & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfatione nel far bollir diuersamente i vini facendo li bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che non sono di conserua ne raccoglio anco all'autunno non poca somma che conseruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de'quali si fà in casa della cotognata, gieli & altre cose, ho anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele, che posso condire piu frutti, & venderne a decina di scudi. Che se fusse viuo mio

Le commodità, che si hanno da i giardini et dalle api.

uo il quale era eccellente Agricoltore;& economico raro, io son certo che direbbe, che ho ben imparato quel suo ricordo che piu volte soleua dire.Egli è non poco infamia a ciascuno cittadino che dimora in Villa,quando compra col danaro cosa che egli può hauer nel suo podere, & però posso dire con verità,che oltra la libertà,la tranquillità,l'allegria,i grandi spasi,& molte commodità che godo qui dolcemente,ho ancora questo di piu,che io spendo assai manco della metà di quello che faceua in Brescia.

Detto notando.

Non è poi di molta contentezza il mirare vn cosi vago prato,com'è questo? Il quale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura,sopra de i quali vediamo pascersi vna infinità di api, di grilli,di saiottini,di barbelletti,& d'altri simili animalini simplicissimi.

La satisfattione che si ha delle cose vaghe et amene della villa.

Ancora qual'è quel cosi eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, & soauità di questo purgatissimo aere? Il quale non pure c'illustra l'intelletto:& ci refrigera l'animo, ma ristora gli organi del corpo nostro,come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza degli affilati arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnate quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione? le quali cose gustiamo souauemente con infinità di vccelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali voci, dimostrandoci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamente soauissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto alla consideratione della inesplicabille bontà del grand'Iddio la quale nõ cessa mai di donarci infiniti beni in questa frale vita,come capparra de gl'incomprensibil premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi vi prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquilità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i trauagli, che io ho hauuti nella nostra citta? son certissimo che l'amore, che mi portate non mi consigliarà mai questo.

Cor.

Cor.O quanto mi fate veder la via di viuer felice,se però si può viuer felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur'hora ho inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone,quando disse. Essendo la vita rusticale maestra & come vn'essempio della diligentia,della giustitia,& della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa piu vtile,piu dolce,piu diletteuole o piu santa,che venirsene alla villa doue l'huomo sta lontano da gli odij,dalle inuidie,dalle calunnie,dalle cupidità,& dalle ambitioni,fumo,ombre,& fauori falsi di questo mondo,stando che sono sempre piene d'affanni di rammarichi & di tormenti infiniti. Et per tanto io giudicarei che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che vidi l'anno passato passando p vna villetta,in valle Pullicella del Veronese,sopra vna portetta d'vn cittadino, donde cõpresi, ch'egli fusse di quei pochi che sanno viuere in questo mondo, i quali se ben mi ricordo credo che dicano cosi.

Versi del cittadino che habita in villa.

Felice il cittadin che stasi in villa,
Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spetando sempre il fin di gire al Cielo.

Gio. Bat. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio vi prometto anco,che in breue saranno posti doue hauete detto.

Cor.Se voi farete questo,tanto piu saran'vno specchio a molti nobili di seguire la vita che tenete.Che Iddio volesse,che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma da tutt'il mondo;percioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto dei misfatti;anzi si goderebbe la pretiosa libertà con le cõmodità di poter'ogn'vno andare,stare,fare,& viuere a suo modo,senza sospetto,che alcuno de gli ignoranti lighignasse dietro alle spalle,facendosi beffe tuttauia per essere dissimili alla vita loro.Che quãto piu considero queste cose tanto certe; io vò fuor di me,poi che siamo tanto pazzi,che per vno che si ponga a viuere in questa cosi lieta, cosi pacifica, & cosi honorata vita,che non ve ne siano a migliara.

Gio.B.Sempre fù cosi generalmente dell'huomo, come ben disse il diuin Petrarca.

Et veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

Della economica della villa.

Orn Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importantia innanzi che mi parta da voi, pero vi prego che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino che medesimamente è per habitar'in villa, nelle cose del l'economica per poter'honorare gli amici, che allo improuiso sono per venir alla sua casa, percioche veggo, che state prouisto cosi bene d'ogni cosa; cominciando prima a mostrarmi con qual modo si puo fare il pane si bianco, si spongoso, & si saporito, come è il vostro.

Come si può far bel pane.

Gio Bat. Si come è bene a battere il frumento, che va seminato quãto piu tosto si puote, p essere piu atto a nascere; cosi quello è migliore per far buon pane, che non è quell' altro che tardamente si fa fuori delle coue. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra & di cattiue sementi di herbe, & specialmente l'oglio, quacciola, giottoni, & vecchia, la quale fa sempre il pane bruno, & greue, & talmente maccato, che mai non cresce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega cosi caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere, & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con vna scoppetta, & si mãda all'hora al molino per Luna crescente facẽdolo macinare con buone pietre ben ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimẽte la farina con buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, per li poueri che vẽgon'alla porta. Vsando anco, ogni diligentia nel darli l'acqua temperata: Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia & gittata le vesciche, e da poi sia tagliata in pastoni, & menata ancora vn poco in innanzi che si parta in pani; i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

Cor. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

Gio. B. Questo si a cui piace, salando però solamẽte quel l'acqua che vi vuole innãzi che si põga al fuoco; percioche non solo restarà saporito; ma ancora sarà piu sano, & diuenirà piu gonfio.

Poi

Poi sta bene l'hauer in casa de'ogni tempo buoni vini bianchi,rossi grandi,mediocri,piccioli,piccanti, saporiti, dolci,& anco delle vernaccie nuoue perfette,& delle vecchie rincapellate.

Che si tengano buoni uini. Altre cose assai, che habbino in casa.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di oglio di sale & di buon'aceto;percioche con queste cinque cose,può commodarne molte che si mangiano,& condirne assai,che si conseruano. Hauendo nõ meno buon'agresto,vin cotto,sapore di buona vua, il quale sia alquanto duro,& non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani,canella,gengero,vua passa,zibibo,brogne, marene,cappari,pistacchi,mandole,auellane, noci, oliue,castagne, composta di peri, ò di pomi rugginenti, garbi d'ogni tempo.

Cor. Come si puo fare tal composta per tutto l'anno?

Per far buona composta da ogni tempo.

Gio. Bat. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi & in tempo asciutto, & si pongono interi,& netti d'ogni difetto,ne'i valli con tanto aceto,che soprabondi: & coperti benissimo si tengono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, & mondati di scorza & di dentro, si mettono nella caldaia cõ tãto aceto,& mele, o vin cotto che basti & si fanno bollire fin che sono cotti, ma non troppo; & dapoi si pongono con la medesima conserua, ma salati & conci con garofani pesti o altre buone spetiarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, o d'altre sorte dura. Et come questa, è finita,sene puo fare dell'altra,che si conserua almeno per dui mesi.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri,delle foglie del dragone,& della citrona,col sale in aceto,& anco del finocchio in ramucelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno condire col mele,o zucchero de i cedri,scorze di melloni,colli di zucche, peri moscatelli,noci non mature con scorza, persiche, cocumeri, genochielli,festuchi di latuche, radici di bulossa saluatica, boragine,& altre cose secondo la vsanza della famiglia. Hauendo etiandio buona marinata,succo e gelo di cotogno,e cotognate diuerse al modo nostro, & alla Genouese.

Cose assai, che si possono condire.

A far cotonata alla Genouese.

Cor. Come si fa questa cotognata Genouese.

Gio. Bat. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane & si copre tal mente che'l calore pien piano li cuoca benissimo; e dapoi cosi caldi leuata la scorza si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buo no dileguato; mettendo ogni cosa in vna cazza stagnata lar ga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si me na di continuo tal materia attorno fin che comincia a distaccarsi dalla cazza; e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scoperta, ma che'l Sole, o rugiada non vi giungano lasciandola cosi fin che sarà salda, benche venirà ogn'hora piu dura.

Vn'altro modo migliore si fà ancora co' medesimi pomi mondati di fuori i quali si pongono a bullire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna & meza di zucchero bel lo, & si fà bollire tal compositione al fuoco lento nella caz za, & si riuolge con la spatola di legno continuamente fin ch'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, spetie o canella, o altre speciarie secondo che piu piace. Et sedacciato del zucchero sopra d'una tauola si fà di mano in mano in fugacette con vn cerchio di scatola, & si pongono al Sole, & si riuolgono spesse volte, fin che restano ben crostate, ma che sempre sia sotto del zucchero ben macinato.

Voi sapete poi che stando in Villa, e massimamẽte in pic ciola com'è qsta, nõ si può hauer carne fra la settimana. Et però stà bene che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche venendo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorarli, con quella, & con capponi, pollastri, pipioncelli, persuti, lengue, tettine, salciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Ma perche è difficile il conseruare le carni non salate al tempo del caldo, però a conseruarle per quattro, ò cinque giorni, cuocono mezanamente, & si pongono in quantità di farina; & poi non occorre a farle altro quando si vogliono mangiare, che leuar le, & finirle di cuocere.

Per conseruar ogni carne la state.

Cor. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carne nello aceto, poiche con difficultà se le caua quel-

l'odo-

'odore,& ſapore.

Gio. Bat. Anzi che queſto modo,mi piace aſſai, quando ſono poſti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti,ben netti,& mezi cotti,& ſalati alquanto;con gittarui ſopra tanto aceto bianco che ſoprabondi, Et come ſi vogliono mangiare,ſi pongono per vn pezzo nell'acqua tepida per cauar li quel poco di ſale,& aceto. Poi cotti che ſono ſi conciano in guazzetto con buoni ſapori & ſpetierie, o s'infarinano,& ſi friggono con lardo, & petroſemolo nella padella.Et a queſto modo ſi mangiano ſin le oſſa. Il ſimile ſi fa delle lepri,conigli,capponi,e altri vccelli, & maſsimamente quando ſono buon mercato, o che ſe ne ha alle volte abondantia,ouero che non ſe ne mangiano, come occorre alla Quareſima.

Cor. Non ſi potrebbe per altri modi conſeruare a quei tempi,per quattro o cinque giorni la carne cotta nõ ſalata?

Altro modo per conſeruare la carne cotta.

Gio.Bat.Per chiarirmi,di queſto, dico che per l'ordinario,compro il ſabbato vn petto di vitello,& vna lonza con vn pezzo di fegato,& non fallo a pigliare vn coſcietto di dodici,& piu libre. Il quale,tagliato la Domenica di ſera ſottilmente in pezzi, com'è vna mano vi ſi pone ſopra del petroſemolo,& roſmarino,o citronella,o menta peſta, cõ lardo,e con aglio:ma meglio è l'vua paſſa, quando vi ſono ſpetie & ſale;e poi ſi volgono in ruotoletti di vno in vno in forma d'vn'ouo,& cuciti con filo ſi mettono nella padella ſopra il fuoco, & con tanto lardo che tutte queſte polpette(come noi chiamiamo)inondino beniſsimo;Et cotte che ſono,non eſſendoui foreſtieri, le conſeruiamo aſciutte ne' piatti di terra,in luogo freſco fino al giouedì; & qualche volte ſino alla Domenica.Vero è che durano anco meglio ſe ſono cotte infilzate con lo ſpedo, per cuocerſi meglio, & aſciutte.

Modi per honorare gli amici all'improuiſo.

Cor. Che ordine ſi deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiſo, quando non vi è ſorte alcuna di carne cotta.

Per far ſapore delicato di oui freſchi.

Gio. Bat. Si può cuocere nella padella carni conſeruate nell'aceto, & non hauendone, ſi poſſono frigere anco col lardo piu ſalumi, come ſono lingue tagliate ſottilmente, tettine di manze, carne di porco verzelada, perſutti; ſalcizzoni, & conciare queſte coſe ne i piatti con aceto,

oglio,

oglio,ſpecie;vua paſſa,zucchero, ſucco di limone, ponendo ſeco in tauola della compoſta di peri,di melloni,oliue, fenocchi,fior di cedri,ſalſa,e ſapor d'vua,o d'oui. Ma eſſendo verno,metterui non meno della moſtarda, & de gli oui fritti con l'vua paſſa.

Cor. Vorrei ſapere come fate quel ſapore che dite,e che mi fate mangiare ogni paſto,il quale nõ pur'è delicato,ma rinfreſca & eſtingue la ſete,piu che ogni altro cibo.

Gio. Bat. Si batte prima talmente con vn cucchiaro quella quantità di oui freſchi,che ſi vuol conciare,che le chiare, & roſſoli paiano vna coſa medeſima,e poi ſi pongono nella pignatta,o lauezuolo ſopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui ſono, & quel zucchero ſecondo che piacciono piu dolci;e manco. Vero è che l'vua paſſa lo fa migliore,& anco il ſucco di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, ſi muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non ſi attacchino al fondo, non ceſſando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora ſubito ſi leuano dal fuoco, & ſi pongono ne i piatti, ſopra i quali ſi mette dell'altro zucchero (chi vuole) & delle ſpecie fine, o canella. Vero è,che a farlo perfetto, & ſpecialmente per gli amalati, ſi pigliano ſolamente i roſſoli freſchi, perche ſono di maggior nodrimento,e piu delicati delle chiare; le quali, per eſſer frigide,ſono anco difficili da digerire. Et queſto ſapore non ſolamente a gl'infermi racquiſta il guſto, gl'induce il ſonno, raſſetta lo ſtomaco, & gli è di buon nutrimento,ma ancora a i ſani è piu diletteuole fatto d'vn giorno,o dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, coſi non eſſendoſi a ſufficientia cucinato non corriſponde al guſto come quando è bene ordinato.

Cor. Certamente che gli oui furono ſempre buona monitione;percioche ſi poſſono conciare a piu modi,ſecondo le vſanze delle caſe.

A quanti modi ſi poſſono cuocere gli oui freſchi.

Gio. Bat. Non è dubio,che ſi poſſono cuocere aperti nell'acqua, o nel late, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, ſucco di limone, & canella con le fette di pane,& ſenza. Et non meno frigerli nella padella coſi, & acconciarli al modo detto. Cuocendoli parimente nella padella in frittate

frittate ſemplici,& con ſapori tagliati di citrona,ſaluia, roſmarino,dragone,& altre herbicine ſimili,ouero cõ l'aglio, o con le cipolle:Ma meglio è cõ l'uua paſſa , perche reſtano piu delicate.Ben'è vero,che ſono anco tanto migliori, quanto piu ſi conciano con ſpecie fine, canella, zucchero, ſucco di limone,& acqua roſa.Senza che ſi poſſono accompagnare con ſucco di ſaluia, o di menta, o d'altre herbe ſaporite, per reſtar verdi,& buone, & maſsimamente ſe ſi conciano piu,& meno con le dette ſpeciarie.Et non meno ſi poſſono conciare gli oui, pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte,& sbatterli ben'inſieme,fin che paiono vna medeſima coſa. Et poſti coſi ne i piatti coperti co i tondi ſopra le bornici,o bragie,laſciarli cuocere, finche ſono diuenuti in corpo,& poi metterli in tauola coperti di zucchero,& di canella.Et volendoſi conciare gli oui duri,& mondi, ſi fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuengono roſſi, ſi pongóno ne i piatti,& paiono tante fritelle. Oltra che ſi conciano coſi duri,& mondi à peſtarli beniſsimo,& poi accompagnarli cõ vua paſſa,zucchero,ſpecie,o canella, & ponerli nelli piatti, & reſtano molto delicati. Acconciandoli medeſimamente coſi duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo,& poi ſi pigliano i roſſoli coſi cotti, & ſi peſteno con maggiorana,o petroſemolo, accompagnandoli con ſpecie fine,& zucchero, con mettere le chiare nella padella col butiro,& col vacuo di ſopra,come ſe fuſſero tanti ſcatolini,& s'empiono di quei roſſoli coſi peſti,& accompagnati. Et ſtu fati nella padella detta , ſi laſciano coſi per vn poco al fuoco potente,& ſi pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi,che ſi ſeruono nel cõciar gli oui, ma baſtano queſti, ꝑ eſſere i piu facili, & piu breui di molti altri.

Cor.Benche ſi poſſa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni,però vorrei che mi diceſte dell'altre coſe per honorare medeſimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

Gio. Bat. Non ſolamente ſi poſſono fare piu ſorti di torte,di offelle, e di rafioli, ma ancora frigger delle fritelle à piu modi,& del roſmarino,del dragone, della citrona, delle ſpinaccie, & della ſaluia concia col zucchero, poi che ella reſta coſi delicata.

Cor.come ſi concia ella coſi delicata?

Gio.

Altre cose per honorare gli amici.

Gio.Bat.Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati; & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano della padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito. Et stati coperti per vn poco, restano talmente saporiti che si dileguano in bocca, come ogni altro cibo delicatissimo.

Si puo honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiocchi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abondantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si puo mangiare pesci freschi; ma anco vn viuaio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in luogo per tenerui de' conigli; de i quali (per essere specie abondantissima) me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto per non hauer detto se non le cose che si aspettano al viuer honesto de i pari nostri: hauendo taciuto quelle che conuengono alle tauole de i grandi, & alle altre de' golosi, che non pensano mai in altro; che in trouare nuoui cibi arteficiati.

Cor. Non solamente voi hauete detto piu di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo nell'hauermi ampiamente fatto conoscere quanta differenza è dal viuere nella villa, a quello che si fa nella Città. Cosa che frà pochi di spero di mettere in prattica: dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che non sanno attaccarsi se non al suo peggio. Et con vostra buona gratia andarò a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina, per non esser molto lontano dal mio.

Gio.Bat. Per hauer piu volte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa vna parte dell'anno: non essendoui discomodo, vi priego che cosi in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

Cor. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è cosi grato al detto caualiere, poiche la Natura l'ha posto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti

vaghi,

vaghi,i quali sono copiosi di boschi,di castagne, & di altri belli arbori;ne i quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri,cerui,caurioli,cinghiali,orsi,lupi,& volpi; pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi vccelli con le reti, balestre, archibugi,& fuochi. Poi non solamente, ella ha posto questo si bel luogo nel centro d'alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra Città cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo,di terra fertile, di frutti preciosi,e d'vue perfette,che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime. le quali passano a canto della sua torre,e dell'altre habitationi accommodate per lui,e anco per li suoi lauoratori,irrigando vna buona parte di prati molto floridi,i quali son' adornati copiosamēte de i migliori arbori fruttiferi,che si possano trouar nel paese;hauendoli incalmati cō le proprie mani per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura,come huomo ben intendente di lei. Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni(benche siano maggiori,e fertili,& con belle fabriche)come fa questa cosi dilletteuole.

Gio. Bat. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito,mi farete raccomādato al Caualiere, & li direte che tosto sarà tempo di farli compagnia,hauendo egli d'andare a far riuerenza al Eccellentiss. Signor Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel si benigno,& giusto Prencipe;ma ancora hauerò gran contento a vedere i suoi disegni cominciati intorno a i gran giardini che tuttauia va ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima & rarissima fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono fabricata con mirabil'arte.

Cor. Io satisfarò ad ogni cosa molto volentieri.

Il fine della ventesima, & vltima giornata.

LETTERE DELL'AVTORE A GLI AMICI ET DE GLI AMICI A LVI

Intorno all'Agricoltura, & a i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE.

. . . .

RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandissimo hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grandezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e fruir le delitie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia se conuersate ogni hora piu volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, M. Giouan Battista Auogadro, M. Vincenzo Maggio & M Cornelio Duco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in villa. Onde per vbidirui: ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani ne senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene, o che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccellare, ò a quelle che sono di vtile, com'è la robba, e i danari ouero alle altre; che sono di riputatione com'è la virtù e la scienza. In questi similmente trouare-

mo

mo che si contengono li spasi, che si godono in villa, la vtilità che rendeno i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vederemo che sono accompagnati da maggior vtile, che tal hora nõ si pẽsa. Perche vera vtilità è quella che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto, a contemplar quelle cose, che fa l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre giornate della villa, dico che non solamente voi vederete qual sia stata la vita di messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella che hora si gode in villa cõ la cõuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli, spasii, & nelle cõmodità, che vi si trouano ma ancora conoscerete chiaramente che le ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi, Et veramente ciascuno douerebbe innamorarsi della villa, vedendo questo gentilhuomo nato di cosi nobil famiglia (laquale piu che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito & auezzo a cattiue compagnie della Città, abbandonar ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in villa elettasi come vn terrestre Paradiso. Che in vero, non so chi non douesse hauerli vna dolce inuidia, vedendoli dispensare cosi ben' il tempo ne gli honesti piaceri in cõpagnia di fedeli amici, confruir le soauità dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorar la possessione del Borgo che la fa parere vn bel giardino. Che s'egli non è il piu eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappiano di lui. Et questo lo vederete nelle sette Giornate che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscera che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.

Voi tra le altre ritrouarete, la vostra inuẽtione dell'vtilissimo viuaio di viti, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro si caricano di vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminate ancora la tanto da voi celebrata medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamarla beata, poiche dopò si lungo camino (essendo stata prima trouata da i Romani poi conseruata lungo tempo da i Spagnuoli) è venuta sotto la vostra prottetione. Et però sommamente desidero che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno possiate più liberamente perseuerare nel vostro bel suburbano peroche son certo, non vi satiarete di far nuoue proue, per arrichire ogni hora piu la vostra ama-

ta

ta Agricoltura, doue per giunta, goderete ancora la vostra carissima Accademia, la quale gia diciotto anni è stata partorita da voi innanzi d'ogni altra della Patria, onde per esser anco la piu solenne, ha produto piu numero de begli spiriti con gran contento di voi, & tutti gli altri honorati gentilhuomini che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra quanto fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo Colleggio, che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, & quiete della villa? Filosofando con detti dello animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel considerare i tanti beneficii che vi ha fatto, & fa tuttauia il grād'Iddio, fra i quali vi ha fatti nascere di casa, delle piu nobili, & piu antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non è marauiglia se siete cosi amato da i poueri, reuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Prencipi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque voi patron mio viuuto fin'hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, cō hauer piu volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di . . . di . . . di . . . . & di . . . mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta a gloria di quel Signore che con tanto amore ci ha redenti, godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà a quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando

Dal Borgo di Pontarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostin Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO, M. MARCANTONIO PORCELAGA.

NON è dubio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita, & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine: perche quanto piu è ricerata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grādezze di questo mōdo, tanto meno è ritrouato. Et però mi allegro perche p vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nel le dieci giornate dell'Agricoltura, & della villa che vi mandai: percioche spero, che tosto abbandonerete i curiosi libri, gli intricati officii, & il perigliloso

glioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla villa, nella quale non si trouano simulationi, ne risse, ne inimicitie, ne bagordi, nè torniamenti, ne comedie, ne tragedie, ne altre superfluità, che dishonorano Iddio, inuescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato uoi, mentre che habitarete ne i vostri bei luochi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete, poiche con le doti del vostro candido animo, potrete speculare le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de i venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli Archi, il nascimento dell'Aurora, il caminar del Sole, il mutamento della Luna, il girare de pianetti, e la dispositione delle stelle. Le quai cose sono scala per contemplar quel bene infinito, dalquale siamo stati creati per fruirlo dopò che saremo fuori di queste tante miserie, che ci comprimono lo intelletto mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice quando col vostro bel intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Messer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di così nobile, & antica famiglia & fattiui figliuoli d'un così ricco, & Magnifico Caualiere felice memoria, specchio, veramente di pietà, per essere stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi venendo voi alla villa, non solamente so che gustarete le delitie, che dite hauere comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo che ha fatto la via a i pari vostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, & Messer Giouan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente possano sinoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della villa.

Che sarà poi quando si vedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero che saranno gli eccellenti Messer Principalle, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce, e forse anco Messer Vincézo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Ca-

uriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitaßero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facultà a i loro figliuoli. Et io dico, che molto meglio sarebbono se gli alleuassero nel viuer moderato, & procacciaßero arrichirli di buona creanza, di aßai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi e di altre superflue commodità per offender dopò la morte de i padri Iddio, & se medesimi, nello spendere malamente, o più tosto consumarle in pochi dì come per molti eßempi piu volte habbiamo veduto.

Si che magnifico Signor mio resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Città, & che venghiate alla villa piena di molti spaßi, di varie commodità, & di gioconda libertà, Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de i buoni libri, la conuersatione de i virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'vccellare, & i tanti effetti dilettevoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilißimi spiriti gia furono, & hora sono della vostra honorata famiglia. Et però non dirò altro: eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i lupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa accioche poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilißimo, secondo che piacerà a Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelißimo che le fui sempre, alla quale quanto poßo mi ricommando

Del Borgo di Poncarale, alli 8. di Agosto. 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

ERCHE furono sempre pochißimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria, non poßo fare, che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi l'hauete ritrouato, & posto in effetto quei concetti che spesse volte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti fatte per racquistare i vostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentil'huomo così carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato

te stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non doureb be hauer' inuidia allo stato vostro poiche viuete cosi lieto, & accommodato in villa, essaltando la dolce Agricoltura piu di ogni altro cittadino; come ben si vede che non solamente siete stato vero imitatore di Magone padre degli Agricoltori, vedendo la vostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella valeua, per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate veder al mondo, che la prodigalità rouina soli coloro, che malamente spendono le' loro faculta, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? come ben si vede che per hauer' osseruato questo, voi hauete anco in quattro anni duplicato le vostre entrate; senza che di tempo in tempo, sò che le crescerete piu assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio, villa veramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Impercioche è posta quasi nel centro della pianura nostra, & frà mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere bellissimo sito, hauendo etiandio il vago fiume di Mella il quale non solamente ha sopra di se il cosi alto e lũgo canale che conduce l'acqua del Molore, laquale serue a piu nello adacquar' i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi vtili vignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto piu sono degne di mirare quanto che sono potenti per muouere ogni eleuato ingegno a considerare gl'infiniti beneficii, che c'impartisce continuamente il grand' Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondantia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accommodata di buoni pesci; di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo viuere: di maniera che si può dire essere piu tosto vna picciola Città che bella Villa, & massimamente per essere habitata da migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel commandare. Et per niuno si deue marauigliare, se l hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben' il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. La onde vi potete stimar beato, si perche la Fortuna vi ha fatto nascere di Magnifico Caualiero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati, frà i quali non è da tacere il Reuerendiss. Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mile trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale? come ancora,

 perche

perche la Natura vi ha dato vn corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiar, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Pur'adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trappasate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette Giornate dell'Agricoltura, che ho hauute dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui le tre della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di domandaruele; perche son sicuro che v'infiamaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete Nostro Signor Iddio ve la prosperi fino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città, vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi raccomando.

Del Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

On molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto veder vna vostra lettera in materia dell'Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente venuta in luce, & di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donati da altri, che da chi insieme con la theorica, hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte: Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse hauer'una lettera vostra conforme in tutto a questa mia openione; & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno questo particolare io li facesci gratia disporre piu chiaramente ciò che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; a fin che dandouene notitia, egli potesse con l'honorato vostro mezo per via della sua bella stāpa far questo beneficio al mōdo: Dandomi

a cono-

a conoscere (il che ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest'Arte con la coltiuatione de i fruttuosi vostri poderi; & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersale giouamento. Non potendo per tanto denegare così honesta domanda all'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da piu doti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia: Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà li Latini per lasciar'a dietro tant'altri Autori Greci & d'altre nationi (Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, & famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprii della lingua, e ben'intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara & ampla traduttione di questi dotti antichi dechiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocabuli nostri proprii bene intesi da l'Italia tutta, & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo stato vn paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale; & quanto era l'antico. & vsato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiam vsar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitii Equinotii, delle stagioni dell'anno; delle stelle, de i venti, & in somma di tutto quello, che si appartiene a questa parte: della quale, come di cosa necessaria ne hãno trattato i sudetti nostri: Non già che io volesi, ne parlasse esquisitamẽte secõdo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe far nuoui libri di Astrologia, & d'altre facoltà: ma ne

dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Autori così chiaramẽte, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chi si prende a esprimere: parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno, che questa via della tradottione per la quãtità de i Scrittori sudetti fusse studiosa, e rincresceuole, o molto difficile; potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio; togliendo il meglio da i migliori & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità & per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una & dell'altra parte. Et in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta di più antichi, & famosi Autori di tutto ciò, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa, che questo moderno Autore hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debbia esser rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non mancano a Spagnuoli, a Francesi, & ad altri tramontani: chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato, come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle più importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota, chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperientia propria, alla quale ogn'vno crede più facilmente, & si acqueta senz'altro. Il qual testimonio della isperientia non si è ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti questi auuertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di vn bello, & vtilissimo volume, e che la stampa dell'Arriuabene potrà andar'altre si gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito và tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti. Et se voi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de campi farete degno il mondo di così rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato a poter viuere, come questi a saper ben parlare, & forse maggiore

per

per essere cosa piu necessaria, & piu cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, & copiosa, e chiara Agricoltura del Gallo honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni. Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte; essendo ella hoggidì la piu fertile & megliò cultiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezo con voi, vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, che vn'amico di così picciolo affare, come io mi trouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze a chi veramente ama & osserua. Poi perche l'adoperarui così di subito in questo bisogno mio dia a voi essempio di commandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi vn picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati. Il che so esser nel Bresciano molto vsitato, & per consequente benissimo inteso Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò così consigliato) di trarre a coltura de prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per vno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui nõ solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da quì innanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù, & commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn'altro vostro desiderio lieto, & contento. Di Venetia alli 23. di Gennaro. 1560.

Gio. Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BATTISTA DA ROMANO.

I grandissimo contento, mi è stata la vostra bella, & dotta lettera, perche si come ella mi fa conoscere il vostro valore, così mi da occasione di faruì vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani dalle cose, che voi ricercate, perciòche ho sempre atteso alla pura prattica de riti vtili, della Agricoltura, lasciando la Theorica ad altri piu sublimi & eccellenti ingegni di quello che conosco

eßere il mio. Et però non aspettate da me chi vi dichiari i nomi, i numeri, le misure, le Calende, None, Idi, Solstitii, Equinotii, Stelle, & venti de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per convenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapesi, non perderei tempo a trametterle nella opera mia perche non reputo tai sottigliezze eßer cosi neceßarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a scegliere il fiore delle tante opere diversamente scritte, o tradutte; perche dubitarei che vna gran parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per eßer molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello che vorreste veder' vn Autore, che faceße chiara, & palese la esperientia propria delle cose, ch'egli trattasse, dico che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin' hora ho scritto, poche sono, che non siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o vedute fare da altri, ouero che esse mi siano state accertate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto, che sono da essere hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il valore de gli' Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior' vtile, che con lo spender assai.

Venendo poi a quello, che dite mācarui la pastura neceßaria per li vostri buoi, e caualli, e che io vi soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli, dico che per adesso vi mando quello del seminar la veccia & vena insieme, per proßimarsi il tempo: Che seruando l'ordine che dice, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezzo Maggio, senza adacquarla mai, ma ancora mantenir a talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno: vi si potrà anco seminar all'hora dei fasoli, o del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti, senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare 'il trifoglio, ma ancora quello della medica tanto commendata da gli antichi, la quale dura ne i terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vn iugero deue far le spese vn' anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della qual voi siete priuo: nondimeno, stando che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, e di terreno ladino, ho per fermo che riuscirăn-

sciranno con utilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi a quel che dite, che io vi risponda adesso, & ogni altra volta, che mi scriuerete di questo non solamente non mancarò mai, ma ve n'haurò tanto piu obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiederete de gli altri riti vtili: perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate dal vostro elegante stile, così spero, che col mio (benche basso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi riccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 4 di Febraro. 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCEL. ORATORE, M. VINCENZO STELLA.

Er le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale, nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma, percioche non solamente egli haurebbe vn carico honoratissimo, e degno a pũto del suo genio, ma ancora essi haurebbono grãdissimo cõtento vedẽdo quãto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, e d'altri simili ricolti, e quãti centinara di migliara di ducati cauarebbon di piu ogni anno senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro a tutti quelli che coltiuano o fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco, e quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercadanti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) ch'el primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Qual-

Quall'utilità maggiore potrebbon'hauere quei benignißimi Signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare a i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appreßo, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo foßero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedeßi questo, mi parrebbe di veder la feliciſsima età di quelli nobiliſsimi Rom. i quali apprezzauan talmente l'Agricoltura che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare beniſsimo tutti quei de i Soldati, che non hauean chi li coltiuasse, fin che ritornauan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche oltra il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedeßero alle tante acque, le quali per non esser dritte, sono cagione a infiniti danni a i particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'un l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & dannegiano i molti terreni, come per isperienza si vede?

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stesi, e de' vicini; senza che non vogliono accommodare del transitare, ne de vasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose col Magnifico M. Lodouico Lana, è col Magnifico M. Antonio Bastello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti dalla Magnifica città trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientiſsimo Senato di venire a questo. Percioche io son certiſsimo che non potreste impetrare il maggior beneficio a tutto questo paese, poi che fareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satanaßo, che disonoran' Iddio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuoliſsimi Signori vedendo tuttodì quanto è poco l'amor, che trà noi. Perdonatemi Magnifico M.

Compa-

Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il Signor Iddio vi conserui sempre, e dia gratia a voi Magnifico Ambasciatore ad ottener da quel Serenissimo Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V.E. molto mi riccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

I come voi M. Compare hauete veduto per la lettera ch'io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M Giacopo nostro cosi mi piace che gli auguriate piu tosto che fosse eletto all'honorato officio della Censura sopra i campi di terra ferma. percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colineghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustr. Sig. (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuna, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da quello Sereniss. Prencipe. Fra questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando la vostra cara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tuttauia non mancate, e che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vincenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

He la mia lettera scritta già in laude della villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo, vi ringratio infinitamente accettandoui molto volentieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico.

Solo

Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui bene, che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vffici, la sincerità dell'amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bontà vostra, e non per merito mio, vi degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte datemi dal R. P. F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par'esser disposta, e trattato con diligenza. Et se ben'ella non è lingua molto isquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. La onde; veggo che recando uoi col suo mezo al mondo vtile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder volentieri, questa roza mia pastorella, la quale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come al gran padre della villa, & al maestro dell'Agricoltura.

Di Ferrara alli 3. Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

Onsiderando che'l Sig. Iddio mi ha donato gratia, che dopo la occupatione continua di dodeci anni, e nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, e de i piaceri della villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il R. P. Massimiano nel presentarui in nome mio quella, che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: perciocche non hauerei mai hauuto ardire a farla comparire innãzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore, non hauerei mancato d'accõpagnarla con quattro righe di mia mano, acciothe in tutto non fussi giudicato per mal creato. Ma poi che a lui è piaciuto di far questo bel tratto per la souerchia affettione, ch'egli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scriuere; & approuare con tanta benignità l'opera mia. La quale aucor che habbia da portare qualche vtilità al mondo secondo la prattica moderna, non però parmi che meriti così facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino dell'Agricoltu

ra,

ra,e non da i pari vostri,i quali sono aueZZi solo a i componimenti ele-gantissimi come fra le tante belle cose nostre che si vedono per tutto il mondo,si mostra da capo a i piedi tutta la lettera rarissima,la quale lau da la villa,e l'Agricoltura con sì mirabil arte,che quantunque io l'hab-bia tante,e tante volte con gran diligenZa letta,nondimeno per scoprir-misi ogni hora piu bella,mai non mi è bastato l'animo di seruirmene pur di vna sola clausula per ornare la basseZZa del mio stile. Ma spero con l'aiuto di Dio fra pochi mesi di mandarui da douero l'opera talmēte am-pliata di cose vtili,& riformata in parte della sua roZeZZa, che per auē tura vi potrebbe piacere piu che di prima. Hora non solamente vi ringra tio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senZa alcun mio merito,offe rendomi all'incōtro con tutto quel poco valore che in me si troua:ma etiā-dio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, la quale fin hora è stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente,essendo riuscito da sì chiaro fonte,come il vostro. Vi mādo an cora io vn frutto di vn Lettore della nostra Academia palese,& vn al-tro della occulta: pregandoui che vi degnate di gustarli,e di scriuermi li beramēte tutto quello,che ne sentite; e se in ciò passo i termini della mode stia iscusimi la vostra innata humanità,che mi ha data la via larghis-sima. Del Borgo di Poncarale,alli 14. di Maggio. 1565.

Vostrissi sempre Agostin Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

IO ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da voi, si perche questa materia mi diletta sommamēte,come a quel-la, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione,e si per ve-der espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Autori antichi,e moderni;i quali hanno ben tocco la forZa dell'arte,e li precetti vniuersali di essa:ma non sono discesi a i particolari,ne fatto toccar con mano (il che fatte voi) tutte le cose nar rate,con l'esperiēZa propria:la qual è madre,e perfetta maestra di tutte l'arti. Onde si come a quelli si deue molto per hauer formato così bella fi-gura,a voi solo è debito il colmo de tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione,che non pare che se le possi aggiūger cosa alcuna. Si che mi son rallegrato doppiamente del beneficio,che ne risulta al mondo,&

della fama,che ne ridonda in voi, il quale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può esser'vn'amico all'altro. Vero è che s'haueste fatto qualche mentione in questo vostro vtile,& honorato libro della vita pastorale o trattando della dolceZZa sua, o insegnando quanto è grande il guadagno,che si caua in diuerse cose da essa, li haureste(al mio giudicio)aggiunto tutto quell'ornamento,che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, è curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui,quanto io habb a gustato,& gusti questa solitaria, & ritirata vita(alla quale mi son ridotto,poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura,è il comertio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori,che sono per questi monti,& quello c'ho sentito raccontare da alcuno di loro,circa la giocondità di questa vita,de l'vtilità, che si caua dalle loro mandre,e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò(non volendoui essere tedioso con la troppa lungeZZa,ne potendo a sufficienZa esprimere i veri piaceri di questa sincera gente,i quali si possono vedere, & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri)farete giuditio,se questa professione pastorale contiene quella felicità,che vi dico,e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera.Et cominciando dalla dolceZZa sua non vi pare giocondissima cosa il viuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, e misero mondo? non sentendo mai ne di giorno,ne di notte,ne di State,ne di verne,ne per alcun tempo, ne per alcun modo niente altro che quiete,consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auiene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel oriente, vscendo dalla capannetta,& dal suo duro letto fuori,gode principalmente della soauissima aria matutina,dell'allegria del Cielo,e della vaga belleZZa dell'Aurora. Et quiui passeggiando,riuedendo,& attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle,si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue,& sicure,da ogni pericolo delle passate tenebre.Le quali, come sono state munte da lui o da i figliuoli,o famigli, e rassettata poi a hora debita la pouera masseritia sull'asinello prende la vsata arma nella feroce destra,& ridotta a guisa di saggio, & valoroso capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello si auia passo passo con lei verso qualche lieta campagna o ameno colle,doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei;Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane,pascersi saporitamente senZa rumore,senZa noia, &
senZa

senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastullarsi: Et se il Sole e homai salito tant'alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente a guisa di concento, dalla fresca aura a meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna; con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia parendoli numerosa, e sonora, sente dẽtro di se tanto piacere, che non ha inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia verso qualche altro lato a pascerlo conuenientemente fino alla sera, la qual sopra uenuta si muoue pian piano verso gli alloggiamenti, i quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalle genti co i suoi ingegni vno steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi, dentro la quale, poste prima intorno a i ripari le sentinelle dei suoi fidi e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme vn quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolcezze, & consolationi, percioche ritirati doue dalle neui, & da ghiacci siano sicuri i lor'animali, viuon in santa pace, & in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto trauagliano i miseri mortali, & quiui contenti della lor sorte dispensano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte formaggi, fioriti, ricotte, butiri; al che si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi, tanto piu grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e de i Prencipi, quanto sono acquistati co i lor honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in buona pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi: e la notte tall'hora al suon d'vna cetra, o d'altro rusticano instromento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamẽte, e festosamente il tempo in suoni, balli giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si alleuano i noui parti certa speranza, e felice trastullo al prudente & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir a quest'altra parte) è poi si honesto, e si grande, ch'io lo stimo assai piu delle suddette contentezze, e gioie. Primamente voi vedete, che si come l'Agricoltore viue e caua vtilità de' frutti della terra cosi questi sostenta la sua vita e guadagna de' parti, e dei frutti, de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero o stimolo

molo di auaritia e senza scropolo alcuno di conscienza, lontani dai pericoli del mare e di tante ambitiose & faticose arti, che tengono infrascati & inuiluppati i ceruelli de gl'infelici huomini del mondo. Et questo guadagno comparte con tanta prudentia, che basta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, o ansietà di hauere a cercare, o mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi, non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e dei Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa piu bella in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle; percioche sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioua con la sua industria all'arte pastorale; così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose; dalle quali depende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo è tanto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto il mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede: Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarni dei pastori, percioche ve n'è vn'altro di maggiore importanza, come voi stesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia uita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo, & vdite come. Sta intento il pastore, mentre il gregge suo và pascendo per li verdi prati, & quiui, o appoggiato al suo bastone, o assiso in terra contempla & considera gl'innumerabili beneficii riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è che fosse fin da principio ordinato dalla Maestà sua di far quel prato, o quell'herbe, onde si nutre il suo armento; ouero uno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & và lodando Iddio, che non sia ne colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera, ch'egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogni altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarii, e così uiene in cognitione, che Iddio molto piu pietoso, e benigno pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, e che sen-

Za la prouidenza sua nè esso, nè il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bontà di Dio, e da fare ch'egli l'ami, riverisca, e tema, com'ho detto, e quanto egli può. Giunge la notte, va tra se pensando, che a guardar'il suo armento da lupi, e d'altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prouedere a tutti i pericoli, e con questo stesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna che egli si fortifichi, e munisca da gl'inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar'assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual vita è bene stata conosciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profetti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, la qual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitii. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della piu degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu nō si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & conosco oues meas. Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori; & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta la gratia di vdire dall'Angioli quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, o chi piu tosto non deurà desiderare di esser Pastore? poi che i pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita vtile, vita santa, vita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca nei beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue mi ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non haueua pensato, & promessoui? benche non vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci

recci huomini, & ch'io odo da lor medesimi della lor felicità; ne tampoco quel, ch'io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta e ritirata vita; il che è tanto, che non posso a pena imaginarlomi, non che esprimerlo interamente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, la qual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme; che non pare, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente; onde vi accrescerà maggior honore: & sì ancora, perche inalzando questa con le ali del vostro ingegno (il che non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'vso di queste due care amate, e dolci sorelle.
State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù;

Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici, il 1. d'Agosto. 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

Più volte ricordandomi della mala satisfattione che hauete di me perche, o per troppo delicatezza, o per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel libro, vi dico che per queste cagioni non son restato, ma sì ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto piu per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde il gran d'amore che vi porto ha finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Sig. Iddio mi ha aperto gli occhi & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouarà a i Lettori sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi, anzi che tutte le altre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a i nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio del l'Agricoltura di farà abbracciare le virtù, e lasciare i vitii cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo essercitio, e nel

sommi-

somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo ; Giouare alla roba nell'accrescerla,raccogliendo maggior quantità di frutti,e quelli conseruar con buona diligentia e quiete,è vn tanto desiderio. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno,se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si ha buona cognitione,poiche non tutti i rimedii giouano a tutti vgualmente,anzi,che quello ad vno gioua,assai volte ad vn'altro noce, come si vede,che la medicina in vno soggetto ad vno cagiona la sanità,& all'altro cagiona la morte,e necessario adunque,chi vole giouare all'amalato,conoscer la cagione della infirmità,perche in questo consiste la eccellentia del medico altramente volendoui giouare, li daria nó tabil danno,e forse la morte. Quello che piu d'ogni altra cosa contamina l'animo,distrugge il corpo,e consuma la roba a i gentil'huomini Bresciani,e la Ventosità,l'esser troppo gonfi,vani,leggieri,ambitiosi & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosità è quella che cagiona cosi grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra,e di sotto per la strada della qual cosa,tutti i forestieri,e giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per vna solennissima vanità,& estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù e bella creanza,carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato,e patire assai altri incommodi, consumando ogni grossa facultà e nutrire tanti animali,che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti nelle prigioni & in altri molti danni cagioni dall'essere troppo gonfi,& troppo pieni di ventosità. Fra la molta copia di frutti,che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini,per scacciar la ventosità,sopra tutti vi sono gli anisi, per essere perfettissimi a tale infirmità senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto diletteuoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro haueste trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli a raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno,& in che male stato si trouano, se gli anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per vna giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè piu vtile,nè piu necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceráno. Et accioche non restiate suspeso, che questo non sia vero, voglio discender'al particolare,e farui conoscere,che tutto è verissimo.

Nel vostro libro, voi siete affaticato nel persuadere a i gentil'huo-

mini Bresciani, che lasciano la Città, & vadino ad habitar la villa; se voi intenderete che vi vadino così gonfi, & pieni di vento come hora si trouano, non li potete dar il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Percioche, doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, o per non trouare qualche altro piu matto & piu potente di essi loro, sono meno insolenti: in villa doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, o quasi in ogni villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et però si vede, che senza anesi si sta male la Città, ma peggio alla villa. Voi hauete fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascer maggior quantità di frumento del solito, dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rodute dalle fansogne. Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauere tanti rimedii contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodì egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, che diuorano l'entrate, e li stabili a i lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Città vede di dì in dì. E però bisogna proueder a queste grosse tarme, è staccaruole: & a questi sì gran galauroni, e barbellioni, ma ancor si glorian senza modo, quando si veggono in gamba due baghe di tanta grossezza, che a pena possono andare o star a cauallo: facendo il brauo a costo del patrone, ilquale, hauendo vsato ogn'industria per conseruar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità; ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissima: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor'vtile il non hauere quantità di robba, nè prosperità di corpo; poi che la pouertà, & l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder'in contrario, poi

che quasi ogn'vno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarez-za, voglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che vi sono tre sorti di ventosità, le quali per distinguerle, chiamiamo, vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facil da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solliciti nel dissipare: pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli: non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore: comprando sempre caro, è vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questa sia honore: procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de' primi, e meritarel esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro che insolentia, vanità, pazzia, e leggierezza, ne altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanta grossa quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è compagnata col viuer politico, ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende: Et è in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbian le prime dignità, e i primi offici. Si humiliano per esser'esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti a pochi Et questi credono poter seruire a Dio, & al Mondo in vn tempo istesso; non considerando che la sua infinita sapienza ha detto. Ch'egl'è impossibile seruir'a tutti, e che amandone vno; bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effetti non si puo seruire, & amar tutti dui poiche con vno simula, e con l'altro vien'amato da douero Colui che in apparenza serue al Mondo, accommodandosi così nel vestire, quanto in altre sue attioni (che però non sian di peccato) al viuer'vniuersale per poter meglio seruire al Sig. da douero merita ogni laude, & ogni honore e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, i quali seruono à Dio in apparenza, e con gli effetti seruono al Mondo: Come noi vediamo che non seruono a Dio, ma essi si seruono di lui, e della religione per hauerne vtilità, e riputatione. Costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'ambitione, la quale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego de gli anesi, vi prego che gliè ne date abondantemente, accioche l'ambitione insieme con la ventosità, & il

 tanto

tanto desiderio di esser'estimati,e honorati:per l'auuenire si seruono del Mondo per seruir' a Dio. La tertia specie della ventosità e sottile, la qual è difficile da conoscere ma assai piu difficile da sanare: percioche per sua diffesa ha sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e la commodità con tutti i piaceri: Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti simulati, ribaldissimi, e sceleratissimi; I quali sono in apparentia santi, e in essistentia Diauoli. A costoro dubito che gli anesi giouarebbono poco, per esser la loro ventosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai; percioche, tentata l'ambitione si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quelli huomini che con lealtà, e sincerità di cuore, hanno abbandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo, benche esteriormente paiono del Mondo: perche il Signore non riguarda a i panni, nè alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente: i quali meritano d'esser'amati, imitati, & hauuti in quella piu riuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) e difficile da conoscere, e difficilissima da curare: perche com'è entrata in loro, a sanarli bisognera darli maggior quantità di anesi e sempre de' piu perfetti. Et però è di necessità che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, & confessino con la bocca che sono inutili seruitori: che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hanran bisogno di nostri anesi per scacciare la ventosità, ma si ben per conseruarsi, e de i piu fini; poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouara il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instromento per faruene espedire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità Si che non dubitate di non ritrouarui buono spaccio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione dei mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfi, & del contrario, quanto se ne tristano,

& piangono, & tutto questo nasce dall'esser piu, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla ventosità.

La adolescentia, e la età virile, e sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'è peggio le ingiurie, le nimicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera ventosità.

Vi resta la vecchiezza, della quale il tanto raggionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, non procede d'altro che dalla ventosità, anzi che quella maledicentia, è cagionata da questa maladetta radice parendo che per l'abbassare, & bismare altri (& specialmente della loro qualità & professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto può la ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro è veramente la sua perfetta habitatione: La quale, benche stia volontiera ne gli alti palazzi e stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle piu vili habitationi, onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i prencipi cagiona le guerre, le oppressioni, de' sudditi, le distruttioni de paesi: e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, vsurpando quello de' vicini e deprimendo altri per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri pochi ne vanno essenti, dicono anco i vostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer'i piu belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La ventosita si caccia in ogni luogo sotto alle berette, alle mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui: accompagnandosi con ogni sorte d'attioni; hora alla scoperta, & hora mascarata muta habito, e muta nome. Va di nascosto, che tal'hora è quasi inuisibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue e reprobate s'accompagna alla scoperta e senza mascara essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal Mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti: ma non sono però tali, che se l'huomo sta auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le dignità & i magistrati questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro, di temere, che non inuitano altri a farli peggio, e non voler nodrire la insolentia. Poi alla operatione del perdonare del fare vedet.

ta ella s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de i parenti, e de gli amici, dicendo che così fanno gli altri che sono prudenti e che tutti non possono esser Chietini, ne Capucini, e questi essempi vi bastino, poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della Ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono essere sapienti e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa ventosità mediocre, percioche non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta, anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingannati da lei. Ne anco tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento non la veda, e conosca molto bene, perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santità, di vna vita essemplare, e d'vn riformatore di costumi, accioche sia amirata, & lodata da tutti. Questa ventosità e tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & sfacciata che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarsi seco, e continuarla con lasciar'il mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castità, & verginità, con la vita religiosa, e seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure una sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'Humiltà, ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'vna è, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di ventosità, non è sicura dall'istessa ambitione, ne dalla medesima ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir constantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso piu di quel ch'era il mio volere, per faruì in parte conoscere quanto il mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro libro, e d'infinita vtilità alli uostri compatrioti, & anco a noi di molta satisfatione.

Ho lasciato nell'vltimo quello che piu importa, cioè, a che modo si debbono fare questi Anesi. Se io ho bene osseruato il vostro procedere. Voi

hauete

hauete fatto l'vfficio e di buon' Agricoltore, e di eccellente Medico, Mostrando la via di raccegliere gran copia di frutti, & il modo di vsarsi è per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine, e tanto piu, perche non essendo gli anesi ben preparati, non produranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica restarà senz'alcun frutto. Bisogna adunque preparrarsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto piu si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto piu vi staranno, tanto piu facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568.

Il vostro caualier.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

FRa tutte l'altre gratie singolari, che piu volte mi siano uenuto nell'essermi io ho trouato cō l'Eccell. S. Marchese nostro di Soragna, stimo che questa vltimamēte mi occorresse singolarissima, & giocondissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall' Illustris. S. Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbi occasione di goderui quiui alcuni dì che vi ci trouaste presente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato & honorato per amor della vostra molto virtù da S. Eccellenza, e da quelli Illustriss. Signori compresi doppiamente i valori e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & a farmi partecipe de' vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti i quali accompagnati dalla bontà della vostra natura, mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & facondo e vna catena che stringe gli animi de gli ascoltanti, che dourà poi esser quello dell'huomo dotto & eloquente che secondo la diffinition dell'Oratore, sia anco pieno di bontà e habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi: Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi piu, e piu volte prima letto il vostro bellissimo libro, tornai nondimeno a pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi missi a rileggerlo auidamente, e con infinito diletto, poiche

con piu affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore è conosciuto che di chi per sola fama habbiano notitia & in questa lettione, venni a considerar, che se Socrate, Platone, & Aristotele, per hauerci mostrato le virtù morali, meritorono statue, & d'esser chiamati Semidei, molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauer scritto con tanta facilità di stile, il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Aere, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia, possano operare. Percioche voi insegnando col mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura così celebrata da tanti huomini Illustr non pure apportate il ben viuer al genere humano, ma anco la salute a i corpi, e l'eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà, con sì misterioso & infallibile ordine, onde nasce la consideratione dell'incompreensibil sapientia, & onnipotenza del gran padre eterno, & conseguentemente la veneratione, l'osseruanza, il timore, gl'amor di esse, la strattion dalle opere non buone, e gli effetti delle buone, co il mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta, si camina, e si peruiene a quell'vltima beatitudine, riposo che solo deue esser dall'huomo bramato & ricercato. A questo modo: Signor Gallo si aquistano le corone che soleano anticamente eßer date, o a i trionfanti, o a liberatori delle Città, e de i cittadini, o ad altri simili, perche co il vero modo di coltiuar la terra, che da voi insegnato, voi liberate le intere prouincie, non che le Città dalla pouertà, e dalla fame, & a infiniti che marciuano nello ocio, rotti gli eßerciti de i cattiui pensieri; con questo santo essercitio insegnate a trionfare contra il mondo, e contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo, di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e dell'aquale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questo tempo, c'hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, e di godere vn gentil'huomo tanto fruttuoso, & vtile al mondo e felicissimo veramente mi tengo io, c'ho hauuto dono di ragionar, e di contrahere stretta amicitia con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando della vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruitio, nel qual son certo che niun sarà piu officioso di me, secondo che niun è piu pronto in amarui, ne per esser piu diligente in seruirui.

S'io mi conoscesi in qualche parte degno, vi pregharei che mi facesse gratia di bacciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occolta, continua produtrice di frutti, che totalmente

riescono

riescono contrari al nome loro e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettionatissimo ma perche me ne conosco indegno però restandomi co'l desiderio di seruirui e di essere da voi amato, nõ v'affaticherò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità di ogni vostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

Vantunque ne i molti ragionamenti nostri, di Virola, io conoscessi in parte il valore e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi così bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora m'ha fatto veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nellaqual voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi animate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non gia perche in me siano quelle virtù che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare che io sia dotato di alcuna cosa, per la qual possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, ch'io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle per metterle in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra ma breue, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene; che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo prometto di far verso del vostro dolcissimo, e giocondissimo fratello, M. Coradino Aleotti vostro compatrioto: Il quale fu il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustris. mio S. Ranuccio e tutti gl'altri Illustris. Signori, che vi si trouaranno a quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome i vostri signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi, il qual ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccel. S. Marchese vostro Sig. & honoratiss. patrone, che il S. Iddio feliciti sua Eccel. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione, e'l medesimo desidero sia di voi.

Di Brescia alli 13. di Giugno 1568.

Agostino Gallo.

IL FINE.

LA
CACCIA
DEL LVPO
NECESSARIA ALLA CASA
DI VILLA,

Scritta per Giòuanni di Clamorgano, Signore di Saana, primo Capitano del Mare di Ponente.

Nella quale si contiène la natura de' Lupi, & il modo di pigliarli, così con cani, reti, & trapole, come con altri instromenti.

❧ ❧
❧

AL RE CARLO NONO,

GIOVANNI DI CLAMORGANO SIGNORE DI SAANA PRIMO CAPITANO DEL MARE DI PONENTE,

Desidera ogni pace, & grandezza, cosi nella sua persona, come nella sua gloria, & Maestà.

TRE Anni sono, Sacra Maestà, che trouandomi a S. Germano in Aia, piacque alla Maestà Vostra di farmi questo honore di ragionare meco più volte tanto nella sua Camera, quãto in altri luoghi, del modo che io teneuo à cacciare i lupi, & in specie vn giorno la mi dimãdò, che ordine io metteuo, quando i Lupi erano vicini a i leurieri, dolendoui, che vno de' vostri buoni cani leurieri n'era stato ferito. Ilche mi ha fatto conoscere (Sire) il desiderio, che hauete d'intendere i particolari della caccia del Lupo, che è certamente vna delle piu belle caccie di tutte l'altre, cosi, perche i Principi giouani, & Signori grandi possono essercitare e loro medesimi, & i loro caualli nella detta caccia per farsi piu agili, & gagliardi, come anche percioche per quella si libera il paese di tali animali cattiui, & perniciosi, i quali, oltra mille altri danni, che apportano, rapiscono a i Rè, & principi, i cerbiatti, i daini, caurioli, porci saluatici, & specialmente nelle razze, qualche bella giumenta piena, o alcun bel polledro, & a poueri contadi-

ni,

ni le loro vacche,montoni,& altri animali,& che è peggio,
anco i piccoli figliuoli, & etiandio bene & spesso i grandi,
essendo questa cosa alcune volte permessa dall'ira, & indi-
gnatione di Dio verso gli huomini, che (come è scritto nel
testamento vecchio) quando osserueranno i suoi comman-
damenti, li pseruera da ogni sorte d'animali cattiui. Oltra di
questo, vedendo io (Sire) rilucere in voi la virtù, & magna-
nimità de' vostri predecessori, & specialmēte di questo grā-
de, & magnanimo Rè il gran Re Francesco vostro auo, ama-
tore, & restauratore delle scientie, come rampollo che esca
da così perfetta radice, ho preso ardire di fare vn breue di-
scorso a Vostra Maestà della caccia de' lupi, & scriuerne tut
to quello ch'io ne ho imparato, & esperimentato. Stimādo,
che non lo trouerete cattiuo, non piu di quel che fece que
sto buono, & virtuoso Re il gran Re Francesco, che riceuè
gratamente alcune cose del mio poco sapere, quādo io gli
presentai vna carta vniuersale in forma di libro sopra vn pō
te inusitato della figura piana di tutto il mondo, doue erano
i mari, & terre assise in longhezza, & larghezza, conciosia
che in vna faccia sola non può farsi senza grandi errori, &
commandò, che questo mio libro fosse posto nella sua li-
braria di Fontanableo, doue hoggi si ritruoua, per poterlo
vedere da voi medesimo, quando piacerà alla Maestà Vo-
stra. Eccoui le cagioni principali (Sire) che mi hanno indot
to a fare questo piccolo trattato della caccia de' lupi, gion-
to ch'io non sò che altri ne habbia trattato, & che alcuni
per auuentura sarāno da questo incitati a scriuerne meglio,
& piu lungamente. Alla quale cosa io ho tanto piu volentie
ri dato opera, quanto che m'ho veduto alquanto meno oc-
cupato ne gli affari del Mare, nel quale ho impiegato la mia
giouentù in seruitio de i Re Francesco, Henrico vostri auo,
& padre, & Francesco vostro fratello di glo. me. sotto i qua-
li ho hauuti carichi honorati in Mare, & di quelli sono (per
Dio gratia) riuscito bene per loro seruitio lo spatio di qua-
ranta anni, che ho essercitato il carico, & la professione del-
le cose di Mare. Dal quale hauendo qualche rilassamēto, mi
sono poi dato a fare la guerra a i lupi, la quale sa, & ha cono
sciuto ogn'vno come l'ho essercitata, di sorte, che essendo
molto ben assuefatto in quella posso ragionarne, & scriuer-
ne arditamente, lasciando nondimeno facoltà a gli altri di
fare

fare meglio. Ma credo bene, che sarà piu facile ad alcuni di biasimare questa mia piccola fatica, che di correggerla. & confidando (Sire) che siate per pigliarne piacere ho voluto indrizzaruela, aspettando vn'altro mio parto, che con l'aiuto di Dio disegno di formare, del modo, & maniera di fabricare i gran nauigli da guerra, armarli, & vittouagliarli, ordinare le battaglie in mare, fare le nauigationi, lontane per il sole, luna, & stelle fisse in altro modo di quel che si vsa, conciosia che, vedendo il bel principio, con che continuate di scoprire la nuoua terra Fracese Canada, Ochleaga, & la Saguene, sarà data via piu commoda a tutti di fare questa nauigatione. Et quiui vedranno notrirsi tanti huomini in quella professione per vostro seruitio, che nõ ci sarà Reame, che n'habbia più, ne cosi buoni. Et per ciò fare hauete anco tutte le commodità come boschi, ferro copia di vittouaglie, vini, farine, carni, & pesci piu che in altro paese, prouisioni tutte questo molto necessarie. cosa assai odiosa a i nostri vicini, ma bisogna, che si contentinó di hauere voluto abbracciare ogni cosa fino a volere far partitione di tutta la machina del mondo, & non lasciare cosa alcuna a i Francesi per loro parte. ma è assai noto, come si sono cõdotti a farci conoscere Dio, & conosceranno poco dipoi, che sotto di voi i Francesi si sono suegliati, che sono stati pur troppo negligẽti, & adormentati, che sarà a gloria di Dio Massimo, & Ottimo creatore di tutto il Mondo: il quale io prego che conceda a voi, Sire, l'abbondanza della sua gratia con tutto l'augumẽto della riputatione, & della Maestà vostra.

LA

L'A C A C C I A DEL L V P O.

Del Lupo, & della sua natura. Cap. Primo.

Paesi infestati da lupi.

GLi habitatori dell'Asia, dell'Africa, e del Europa conoscono assai quanto sia cattiua, & crudele bestia il Lupo per li grandi oltraggi, & danni, che ne riceuono essi, i loro figliuoli, i loro animali, i loro volatili, & tutti gl'altri tali nascenti. Dell'istesso modo ne sono trauagliati anco gli habitatori d'America detta Brasil, l'Antiglie, la Florida, & la Terra Francese Canada, Ochelaga, Sagneue, & terre nuoue, la Suetia, Nouergna, & altri paesi Orientali, & Occidentali. Hor, con tutto che vi siano poche genti, a cui non sia il lupo notissimo, & nõ ne habbiamo veduto, eccettuate l'Isole d'Inghilterra, & di Scotia, non ho perciò voluto ommettere di descriuere la forma, costumi, natura, & differenza de' lupi. Il lupo adunche è vn'animale, che ha il pelo grigio mischiato di nero, bianchizzo sotto il ventre, la testa grossa, armata di denti grossi, & longhi, orecchie corte, & dritte, da che è vscito il prouerbio, Io tengo il lupo per l'orecchie, quando colui, che ragiona, è in dubbio di quel che dee fare. Plinio auttore singolare, & di gran nome, al Libro ottauo, capitolo vigesimo secondo della sua historia naturale, dice, che la vista del lupo è molto cattiua, & pericolosa, & che s'egli vede vn'huomo auanti che sia da lui veduto, gli leua per all'hora la voce. Di piu che i lupi d'Affrica sono piccoli, ma nelle regioni fredde sono grandi, aspri, & piu crudeli. Il che conferma Olao Magno Arciuescouo d'Vsphale in Gothia al libro decimo ottauo capitolo decimo terzo dell'historia, che ha fatto delle genti, animali, e vccelli de' paesi settentrionali, dicendo, che Plinio ha parlato con verità de i lupi, & che la loro crudeltà, e malignità

Descrittione del corpo del lupo.

Prouerbio.

Plinio.

Olao Magno.

gnità si scuopre piu del mese di Gēnaro, quando seguono la lupa in amore,& specialmente,che durando i gran freddi si mettono in grā numero insieme,che li fà piu arditi, & crudeli, mettēdo gli habitatori delle regioni fredde in tale travaglio,che non ardiriano d'andare soli, ne senza essere bene armati di spōtoni,balleſtre,& archibugi, & sopra tutto che sono auidissimi di rapire le Donne grauide per deuorarle.

Lupi ceruieri.

Ecci ancora vn'altra sorte di Lupi, chiamati Lupi ceruieri, come dice Plinio, de' quali i Principi, & signori portano le pelli p fodre delle vesti,i quali se,hauēdo preso vn'animale, & se nel mangiarlo alzano la testa per guardare altroue, si scordano della preda, & la lasciano quiui per cercarne d'altra.

Il medesimo Plinio,al capitolo trentesimo quarto del detto libro scriue d'vn'altra sorte di lupi detti Tots, che sono piu lunghi di corpo,con gambe,& coscie piu corte de gli altri lupi,i quali saltano con gran prestezza, & viuono di cacciagione,ne fanno alcun male a gli huomini. L'inuerno sono di colore molto velutato, & l'estate di pelo rosso.

Congiontione de lupi con le lupe.

Aristotile Principe de' Filosofi al libro, che ha fatto dell'historia de gli animali,& delle parti, & generationi di qlli, dice al quinto libro,capitolo secōdo, che i lupi si cōgiōgono cō la lupa del modo,che fanno i cani,& al secōdo libro, capitolo primo,scriue,che hāno il membro genitale, come vn'osso,si come ha anco il ceruo,la volpe,la Donnola. Dice di piu al sesto libro, capitolo trentesimo quinto,che le lupe portano,& fanno i figliuoli,come le cagne & nella medesima distāza di tēpo,& di giorni.Nō veggono pūto,come fanno anco i cani & che le lupe cōcepiscono & sono ripiene in certo tēpo dell'āno,che è il mese di Gēnaro, o pe'l piu tardi al principio di Febraro, fanno i loro figliuoli al principio dell'estate,circa il mese di Maggio,& che all'hora,che vāno dietro alla lupa calda,sono molto crudeli.Il detto Aristotile,dice d'auātaggio all'ottauo libro,capitolo vigesimo ottauo,che al paese Cirenaico i lupi si cōgiōgono,& cuoprono le cagne. Si come in Grecia i cani del paese di Lacedemone s'accopiano cō le Tigre.Ancora al primo libro,capitolo primo,scriue,che infra le bestie,ce ne sono di accommodate a domesticarsi,altre nò,come la Panthera,& il lupo,che sono animali feroci,cautelosi,& astuti per prendere,e ingannare

Mm gli

gli altri animali.Scriue anco all'ottauo libro, capitolo quinto,del modo di viuere de' lupi,cioè,che i lupi si notriscono di carne, eccetto, quando hanno fame, mangiano la terra, che è opinione,che s'è hauuta di loro,vedendoli discoprire in campagna de' carnaggi,che haueano sotterati dopò essere stati satolli, per seruirsene, quando non possono hauere nuoua preda.Si come vn di,andando io alla Corte,per il bosco di S. Germano m'accorsi d'vn piede di ceruo, che era fuori di terra,il quale io feci cauare,e n'hebbi vna spalla intera, che era stata sotterrata la notte precedente.

Cibi de' lupi.

Et mágiano alcune volte i lupi,sendo amalati,dell'herba, come fanno i cani,per vomitare, & scaricare il ventre. L'vsanza loro è d'assalire gli huomini pegri, & pusillanimi,che vadano soli,molto piu,che i cacciatori.Et il diletto Aristotile al libro nono,dell'historia de gli animali,capitolo trentesimo,parimente Plinio,al decimo libro,capitolo ottauo della sua historia naturale recitano, che appresso alla Palude Meotide i lupi sono famigliari a i Pescatori, che sono soliti di fare la loro parte delle loro pescaggioni,& mãcãdo,stracciano la notte le reti Al sesto libro,capitolo decimo ottauo, che al tẽpo,che segnono in calore brutale la lupa,sono molto cattiui,& crudeli a gli altri lupi,che soprauẽgono,& nõdimeno da altro tẽpo nõ vsano d'assalirli. Et posso ben dire cosi di passaggio,quel che io stesso ho veduto,che,quãdo sono in amore cõ la lupa, ne hò numerato qualche volta fino a dodici, che s'erano talmente stracciati, & morsicati insieme,che alcuni se n'andauano molto sanguinosi, & p tutte le strade doue erano fanghi,& pãtani,quelli, che erano feriti, vi si andauano rotolãdo.dentro per sa dare le ferite,come si può giudicare,& si trouaua nell'acqua abbõdãza di sangue.

Ancora il medesimo Aristotile al libro nono,capitolo primo,dice de gli animali,che hãno perpetua inimicitia fra loro,che il lupo è nimico all'asino,al toro,e alla volpe.Scriue anco al secõdo libro capitolo decimo settimo, che tutti gli animali,che hãno le mascelle piene di dẽti,non hãno,che vn solo vẽtre,come l'huomo,il cane,il porco,l'orso,il leone,& il lupo . Il medesimo auttore, al quarto libro, del trattato, che fa delle parti dè gli animali,& delle cause loro,capitolo decimo,dice,che le bestie, che hãno i piedi fessi in dita o artigli,hãno cinque dita ne' piedi dinãzi,& quattro in quei di dietro,

dietro,come i leoni,i lupi,cani,& le pãtere. & che ogni animale ha il collo flessibile,eccetto i lupi,& i leoni,che l'hanno tutto d'vn'osso,perilche nõ possono piegarlo. Ilche nõ è verisimile, perch'io n'ho fatto aprire molti, a' quali ho trouato il collo tutto di vertebre come hanno gli altri animali. Vero è,che hãno il collo molto grosso,massicio,neruoso,& carnoso,& perciò è animale,che ha grã forza nel collo,perche pigliãdo vn mõtõne per trauerso a mezo lo porta in gola,come faria vn leuriero vn coniglio,& se troua vn cauallo,o vacca morta in vna fossa,la tira fuora per mãgiarla,doue vn cauallo ben gagliardo a tirare nõ potria solleuarla. Di piu,Aristotile al sesto libro,capitolo trẽtacinque,dice, che ci sono de' lupi canini,cõformi alla natura de' cani, che fanno i figliuoli,come gli altri lupi,ne veggono lume di molto tempo,dopo che sonò nati,& non ne fanno piu di quattro.

Il lupo non ha il collo tutto d'vn osso.

Le lupe partoriscono ordinariamẽnte ne' luoghi forti di boschi da taglio in cese coperte, e macchie folte ouero in qualche colle, o costiera piena d'herbe verso il mezo dì, ꝑ hauere il calore del sole, e partoriscono spesso appresso a qualche grã cauerna di sassi ꝑ saluaruisi dẽtro, se viene loro fatto ingiuria. Et se ꝑ sorte la lupa si sente stretta da huomini, ò da cani, piglia vno de' suoi figliuoli in gola, e lo porta via,e nõ essendo disturbata allatta i figliuoli fin'a tanto,che possono mãgiare,Et il lupo,ò la lupa stà cõtinuamẽte presso de' loro figliuoli,e quãdo sono atti a poter mãgiare, il lupo, ò la lupa và a procacciare.e hauẽdo preso qualche animale, ne apportano loro,e lo vomitano, accioche di q̃llo i figliuoli si notrischino.Et,sendo fatti grãdi,come bracchi, loro padre,ò madre porta loro qualche agnello viuo o qualche occha,o cagnuola ꝑ farglielo ammazzare,e cosi imparare il loro mestiere:ne mãgiano mai le teste de' cani,ne la pelle ne ci è beccaio,ne scorticatore, che più destramẽte scortichi vn cane,ò vn mõtone,di q̃l che essi fanno.Essẽdo diuentati piu grãdi circa il mese d'Agosto,o di Settẽbre,il lupo, e la lupa cominciano a cõdurli in cãpagna fuori delle macchie,doue sono stati notriti,& qui aspettano,che loro padre, e madre le apportino qualche preda viua,ò morta senza farli allõtanare troppo dalla loro macchia, & all'hora dopò vna pioggia della notte o del giorno auãti si possono vedere ne i terreni lauorati,o sopra le sabbie.Di piu,intorno al mese d'Ottobre,

Le lupe amano grandemente i loro figliuoli.

Cibi de' piccoli lupatelli.

tobre, é Nouẽbre, & anco molto dipoi, ſendo i lupi giouani cacciati, ardiſcono di pigliare la fuga, e qui ſi poſſono piglia re co i leurieri nelle reti, & venẽdo fino al meſe di Genaro, che le lupe ſono calde, i lupi vecchi ſtracciano e mordono i lupi giouani e li ſcacciano da la cõpagnia loro, volẽdo anco i lupi vecchi cõſeruarſi tutto l'anno a loro cõtrada e paeſe, che cõtiene il giro di tre, o quattro miglia, ne alcuno ne tolerano, purche poſſano nel paeſe loro, ſi come fãno anche molti altri animali, ceruі, cinghiali, gatti, lepri vecchi e conigli vecchi e anco li vccelli, come pnici, corui, aieroni, cornacchie e altri aſſai. Et ho veduto bẽ ſpeſſo, hauẽdo pigliato ſei, o ſette lupi appreſſo a caſa mia, e ne'mei boſchi, ne'quali ſtimauo, che nõ ne foſſero piu, vn meſe dipoi n'ho trouato de li altri. Queſti ſono anche animali di paſſaggio che vẽgono da lõtano, come dalla ſelua d'Ardẽna, & altre grã foreſte, cõ cioſia che ſi tiene ꝑ fermo, che ogn'anno eſcono da queſte ſelue vn'anno de' cerui, vn'altro anno delle beſtie nere, come cinghiali, & vn'altro de' lupi. Le guerre etiandio tirano gran quãtità di lupi, ne' paeſi, perche i lupi ſeguono i campi ꝑ li carnaggi, che truouano morti d'huomini, caualli, e altre beſtie & quelli che ſi ſono auezzi a mãgiare carne humana, a gran pena vogliono mangiarne d'altra ſorte, & nõ ne trouando di morta, corrono adoſſo a qualche fanciullo, & anco a gli huomini male accompagnati, & li mangiano.

Lupi, animali di paſſaggio.

Ci è anco vn'altra coſa, che non è ſtata ſcritta da alcuno ch'io habbia per lo men letto, o vdito dire, che dentro i rognoni d'vn lupo vecchio ſi generano, & nottriſcono de' ſerpenti. Il che io ho veduto in tre, o quattro lupi. Alcune volte in vn rognone d'vn lupo ci ſono due ſerpenti, l'vno d'vn piede, l'altro d'vn palmo di longhezza, gli altri meno, & in progreſſo di tempo fanno morire i lupi & diuentano ſerpẽti molto velenoſi. Et queſto nõ è piu ſtrano dell'effetto, che fanno i figliuoli della vipera, i quali rodono, & mangiano il vẽtre della madre, & l'amazzano, & ſi fanno poi vipere molto velenoſe, ſi vede percioche il morſo di lupo riceuuto da qualche animale ſi può a grã pena guarire per cagione d'vn veleno maligno, & pernicioſo, che v'è cacciato dẽtro, & per queſto riſpetto la maggior parte de gli animali feriti da i lupi ſe ne muoiono, ouero i loro membri caſcano tutti marci, quãta cura vi ſi metta intorno, & io ho hauuto molti de i

Serpi, che ſi generano ne' rognoni de' lupi vecchi.

Morſo del lupo è velenoſo, e molto difficile da curare.

miei

miei leurieri feriti, che sempre sono morti, per quanta cura,& rimedij io habbia vsato per sanarli.

Astutia del lupo.

Quanto all'astutia,& malitia de' lupi, hanno vn costume d'vrlare la sera per adunarsi insieme. Fatto questo, vanno ad assaltare qualche razza di caualle, & (potendo) le fanno separare per impatronirsi di qualche polledro,il quale strangolano,& mãgiano, & altre tãto fanno ne' pascoli de' buoi, & vacche. & se sono in paesi, doue non siano ne razze, ne buoi,ne vacche in pascolo,vẽgono ne' villaggi, di casa in casa,per trouare qualche animale, che alcun cattiuo padre, o madre di famiglia non habbia serrato la sera in stalla & qui ve lo piglieranno,& amazzeranno,& mangierãno, & nõ ne trouãdo fuori della stalla,cercano i luoghi,ne' quali sono ritirati i porci i pollami,ocche, & altri vccelli,che nõ sono serrati in casa,rompono ogni cosa,& li pigliano,& sendosi mõtoni,o pecore in qualche stalla,fanno vn'apertura,nella parte di dietro,& potendo entrar dentro,ne amazzano venti,o trenta,& della maggior parte nõ pigliano,che il sangue,eccetto che alla partita ciascuno si porta via il suo bottino, & non potendo entrare, fanno vn buco nella pariete, & per quello i semplici montoni mettono fuori la testa, & i lupi s'appigliano a quella, & tirano con tanta forza, che bene spesso fanno passare anco tutto il corpo del montone per questo buco, o per lo meno ne spiccano la testa, & ne' luoghi,doue i montoni sono chiusi ne' parchi, i lupi s'accompagnano & vãno ad assalire i cani di quei parchi con tale astutia,che l'vno d'essi lupi si lascia auicinare, & anco intaccare da i cani, ritirandosi sempre piu da lontano per sequestrare i cani dal parco In questo mezo gli altri lupi si lanciano cõ gran furia cõtra le siepi del parco,& le fanno cadere, & poi separandosi,& disgiongendosi tutti i mõtoni di quà, & di là, sono facilmẽte presi & amazzati da i detti lupi, o per lo meno ne tirano qualch'uno per disotto alle siepi Hãno anco vn'altro procedere per pigliare i cani cioè ne stà vno,ò due in spia al lõgo del'a casa,doue si troua il cane vn' altro attira il cane che gli abbaia lõtano da'la casa,& poi in vn subito gli corre addosso.Il cane credẽdo saluarsi p la porta,o per disotto l'vscio della Casa,si incõtra in quei lupi,che lo spianono & è preso,& mãgiato. Hãno anco questa industria ne' boschi di fare correre i cerui, & cauriuoli a rilascio,

Astutia de' lupi per pigliare qual che pecora, o montone.

Astutia de' lupi per pigliare qual che cane.

come farebbono i bracchi,cosa assai nota a tutti, cioè s'inuiano loro stessi,e mettono come vna corsa di leurieri, che spijno, & aspettino all'vscita della foresta mentre che vn di loro và a cacciare, & a mettere insieme gli animali seluatici,che sono in pascolo fuori del bosco.

Lupo pie di Leone.

Berzorio nel reddutorio morale al titolo de gli animali dice,che il lupo è detto lupo quasi piede di leone, cioè hauẽdo i piedi quasi come di Lione, pcioche, come il Lione ha forza,& virtù ne' piedi, cosi gettãdo le sue zampe, & griffe adosso a qualche animale è spedita la vita sua. Isidoro ha scritto nel suo duodecimo libro,che il lupo è vn'animale da rapina molto vago del sãgue,& p la capacità, & rabbia,che egli ha,amazza ogni sorte d'animali. Aristotile nel suo libro de gli animali fa mẽtione, che nell'Indie si troua vna specie di lupi,che ha tre ordini di dẽti,la faccia come huomo,i piedi come leone,la coda come scorpione, & la voce come vn' huomo,strepitãdo nõdimeno,& risuonãdo come vna tromba,presti come cerui,molto crudeli, che amazzano gli huomini,e li mãgiano. Isidoro scriue anco cõforme al dire de i contadini,& lauoratori,che se il lupo vede l'huomo prima, che l'homo vegga lui,gli leua la voce,pcioche co'l suo maligno anhelito infetta l'aere,il quale cosi infettato, infetta anco la respiratione dell'huomo vicino, e lo priua della voce. di che parlò Virgilio nella Bucolica da che è poi vscito questo cõmune prouerbio,Lupus est in fabula,quando si ragiona di qualch'uno,il quale soprauẽga in qll'instãte, onde colui,che ragionaua,si tace,come se il sopraueniẽte gli leuasse la voce, e la parola. Dice di piu il medesimo Isidoro, che,se il lupo è prima veduto dall'huomo,pde molto della sua ferocità. Aggionge anco,che i lupi,& le lupe nõ sono calde,se nõ lo spatio di dodici giorni,durãdo il qual tẽpo sostẽgono la fame digiunãdo senza mãgiare mẽte,ma dopò qsto digiuno mãgiano auidissimamẽte. Raccõta il medesimo auttore, che il lupo ama molto di darsi piacere, & per qsta cagione rubba alcune volte vn fanciullo, co'l quale si trastulla vn pezzo ma finalmente lo amazza, & mãgia. Dice anco di più che,facendosi vn vestito,o vna robba di lana d'una pecora, o montone,che il lupo habbia amazato, ouero che la lana dell'animale amazzato da vn lupo sia mischiata con altra lana,di cui ne sia fatto vn panno,questo panno, & questo vestimento

La vista del lupo leua la voce all'huomo.

Prouerbio.

Il lupo ama di darsi piacere.

Lana d'animale, che sia stato offeso dal lupo.

ſtimēto ſarà polueroſo ſēpre,& infetto di vermi.

Ariſtotile fra le coſe qui ſopraſcritte,dice, che i lupi,& tutti gli altri animali,che mangiano carne, ſono molto piu crudeli, e pericoloſi quando hanno i figliuoli piccoli, che prima. Il medeſimo,al libro ottauo,capitolo quinto, dice, che il lupo mangia le carni crude,& che ſe non per eſtrema fame mangia herba, ſe però non è amalato,perche ſentendoſi all'hora troppo pieno mangia d'vna ſorte d'herba per vomitare.Nel medeſimo luogo recita anco Ariſtotile,che, quando il lupo ſente,che i ſuoi denti ſono rintuzzatti,& ingroſſati,per hauere māgiato troppo, o per hauere rotto de gli oſſi d'animali,che ha deuorato,eſce della ſua ſpelonca,e vſa di maſticare dell'origano per aguzzarſi i denti.Dice anco,che quādo il lupo comincia ad hauer fame,māgia di tal ſorte,e coſi fieramēte, che ꝑde ſubito la fame. ma all'hora egli è grauemente amalato,& ꝑ qſta cagione ſtà longamente in riposo,& deſidera di godere dopo eſſere ſatollo,ouero di dormire,& riposarſi.La natura de'lupi,ſi come raccōta Ariſtotile,è direttamēte cōtraria a quella delle pecore ꝑ il che ſi legge,che,ſe vna corda fatta di budella di lupo,foſſe meſſa ī vn violone,o lauto īarameſſa cō corde fatte di budella di pecore,o mōtoni,qlle di pecore ſarebbono a poco a poco roſicate, e deſtrutte della corda di budella di lupo.

Lupi,& pecore ſono di natura direttamente contraria.

Corda di viola fatta di budella di lupo.

Homero,principe de'Poeti Greci,ragionando del lupo, dice,che è marauiglioſamente vigilante, & che non teme niente piu del fuoco,& che gettandoſegli delle pietre contra,ha queſta aſtutia di mirare con guardatura crudele il primo,che hauerà tratto;ſaſſi contra di lui,di maniera, che ſe il ſaſſo l'haurà offeſo,amazza quello,che l'ha ſcagliato & ſe il ſaſſo non l'offende, nō feriſce ſe non poco l'huomo,anzi, come ſe foſſe ſolamente vn poco corrucciato lo corregge, & lo laſcia andare.I lupi in vecchiezza ſon piu cattiui a gli huomini,ſecondo Homero,& quanto piu inuecchiano,ſono piu pericoloſi, conciosia che non potendo cacciare a gli altri animali per mancarli le forze, ordiſcono inſidie a gli huomini,& gli rapiſcono,potendo, & li mangiano.

Il lupo teme il fuoco.

I lupi vecchi ſono piu crudeli de i giouani.

Il medeſimo auttore recita,che,quādo i lupi ſono molto vecchi la punta de'denti,& la ſommità dell'onghie ſi accorza loro talmēte,che i dēti,& l'onghie ſe li debilitano,& rintuzzano ſenza hauere ſe non pochiſſima forza.Et in queſto

Conoſcere i lupi vecchi.

ſtato,& vecchiezza viuono molto tempo.

Solino dice, che la vecchiezza de'lupi ſi conoſce a i denti,perche in vecchiezza ſono piu ſerrati,e che fra i lupi,quelli,che hanno il pelo piu dritto & irſuto,ſono di core piu audace,e crudele.Oltra di queſto,che le parti interiori del lupo ſono deboli a marauiglia, e ſi corrompono facilmente, e che le parti eſteriori ſono molto dure, e patiſcono gran quantità di percoſſe. Plinio nel libro vndecimo, della ſua hiſtoria naturale,dice,che gli occhi d'vna capra, & d'vn lupo rendono chiaro,e luce di notte,come candelle. Queſto è, perche i cani non ardiſcono di cacciare i lupi venuta la notte.Dice ancora al medeſimo capitolo, che il maggiore dente deſtro del lupo,ha molte virtù,& ſingolarità. Et nel libro vigeſimo primo,capitolo decimo, ſcriue, che la teſta d'vn lupo inuecchiata,& appeſa alla parte d'vna caſa, gioua a reſiſtere a tutte le malie, & auelenamenti, la pelle del collo parimente, & della teſta. Nel reſto, queſto animale è di ſi fatta virtù,che,ſe vn cauallo mette i piedi ſu le veſtigia ſue,ne diuenta graue,& pegro.

Gli occhi di lupo, & di capra ſplēdono la notte, come candelle acceſe.
Dente di lupi.
Teſta di lupo.
Pelle de lupi.

De' rimedii,che poſſono tirarſi delle parti,& eſcrementi del Lupo. *Cap. II.*

PLinio al vigeſimo quinto libro,della ſua naturale hiſtoria,capitolo vndecimo,dice,che il linimento d'eſcrementi di lupo,gioua grandemente al male de gli occhi,e la cenere di quelli miſchiata con mele,gioua contra la fluſsione de gli occhi caccoloſi.Il graſſo di lupo è anco ſingolare per fregarli.I medici,ſi antichi,come moderni fanno grande ſtima del graſſo & aſſunghia di lupo, ne minore conto fanno del fegato diſeccato,& meſso in poluere,poi beuuto in poca quantità con vino tepido, o moſto per la toſſe inuecchiata,& per l'affettioni del fegato.

Fa anco Plinio mentione al vigeſimo quinto libro della ſua hiſtoria, che la poluere della teſta d'vn lupo guariſce il dolore de'denti,e di piu,che ne gli eſcremēti de'lupi ſi truouano dell'oſſa,lequali applicati a i denti hāno virtù cōforme.Scriue etiandio al decimo quarto libro, che il fiele del lupo miſchiato con ſeme di zucche ſeluatiche, o co'l ſucco di quelle,che i medici chiamano cōmunemente elatteriū,e legato ſu l'ombilico della perſona,rilaſcia il corpo, & che l'oſſa,

Eſcrementi di lupo.
Graſſo.
Fegato.
Oſſo.
Fiele.

l'ossa, che si truouano ne gli sterchi de' lupi, che nõ habbia no tocco terra, guariscono de' dolori colici legate, & attaccate al braccio. Et al capo sesto, del detto libro, scriue, che l'oglio, nel quale vn lupo, o vna volpe sarà stata messa viua, e talmēte bollita, che la carne possa separarsi dell'ossa, è vn rimedio singolarissimo per la gotta & che l'occhio destro del lupo salato & legato al braccio, guarisce le febri. Dice anche di piu, al capitolo decimo ottauo, che il seuo di lupo mollifica la matrice, e la durezza del fegato, e ne leua il dolore, e specialmente, che, se vna dõna, in trauaglio di partorire, mangia della carne di lupo, ouero, che qualch'uno, che n'habbia mangiato, s'auuicini a lei, quando comincierà a sentire il male, questo le darà grande alleuiamento.

Oglio di lupo, o di volpe.

Occhio di lupo.

Carne di lupo.

I denti de' lupi legati adosso de' fanciulli, leuano loro la paura, che hanno dormendo, e seruono molto a farli venire i denti. Et per ciò veggiamo, che i Parigini hanno costume d'attaccare al collo de loro infanti certi piccioli giuocatoli fatti d'argento, ne' quali sono legati denti di lupi, accioche i fanciulli giuocando, e portando queste cose in bocca, ne freghino le gengiue, che è cagione, che i denti escono piu facilmente, & con minore dolore.

Denti.

La pelle del lupo ha la medesima virtù, della qual pelle ancora l'huomo può seruirsi a fodrare mantelli, per preseruarsi da pulci, tarme, & altre sorti di vermi, perche questi animalucci abborriscono la pelle del lupo, come il fuoco, & se i cani s'auicinano a quella, non mancheranno di pisciarui sopra.

Pelle di lupo.

Mettendosi vn pezzo di carne, o di pelle di lupo amazzato di fresco in vna stalla di pecore, o montoni, non mangieranno mai, & piu tosto si moriranno di fame. I denti maggiori de' lupi attaccati, & legati a i caualli li diffendono da non stancarsi. È anco da notare, vna cosa, della quale parla Plinio al vigesimo capitolo del medesimo libro, che il fegato del lupo, è fatto, come l'onghia del piede del cauallo, & che i caualli, che seguono la traccia del lupo, si dirompono grandemente.

Fegato di lupo.

Dice ancora il medesimo Plinio, che, per ouuiare, che i lupi non s'auicinino a vn campo, o casa, bisogna fare qualche cosa, ch'io lascio di dire, perche sente troppo della sua magia, della quale non è lecito a Christiani vsare in qual si voglia

Magia vietata a' christiani.

glia modo, anzi è prohibita espressamente dalla Scrittura sacra.

In che modo dee auezzarsi il cane limiero per la caccia del Lupo. Cap. III.

IL cacciatore dee scegliere di tutti i suoi cani vn cane il piu bello, ardito, valoroso, gagliardo & muto, cioè secreto, che non habbia ancora cacciato (potendosi) accioche di maggiore allegria, & ardore s'ausi meglio a quel, che l'huomo lo metterà. Lo accarezzerà, e lo fregherà, & gli darà da mangiare molte golosità, accioche pigli la creãza piu volentieri senza molestarlo, ne aspreggiarlo in qual si voglia modo, per dubbio, che non abhorrisca in tutto questa impresa. Et, se per sorte ha veduto alcun lupo imboscarsi, non mancherà di condurre il cane su per le vestigie del lupo, senza però eccitarlo, ne parlargli in alcun modo, ma osseruare, che procedere, & continenza vserà il cane, cioè, se mostra paura, s'egli drizza il pelo, se và bene per li rami, macchie, & herbe, se porta il naso basso, o alto, perche alcuni lo portano alto alcuni lo mettono basso e meglio è, che lo porti alto, perche ha maggior giudicio del lupo. Quando fa bene il debito, & che camina co'l capo alto, il cacciatore deue vsargli qualche termine d'auuantaggio, incitandolo, & parlandogli di questo modo a bassa voce. Và là, và là, vedilo, vedilo là, oltra il suo proprio nome, & s'egli se ne commuoue, & allegra, & che il cacciatore s'auuegga per li passi, vscite, piscio, traccie o per altri segni che il lupo ci sia stato, deue auicinarli il suo cane, accarezzandolo con le mani, e dandogli qualche golosità per eccittarlo, & parlandoli a voce bassa. Ha ha rù dici il vero Campani, vedilo andare quà, & seguitare il suo cane fino a che si lancia, & truoua la giacitura del lupo, su la quale dee fare rotolare assai il suo cane, & su quella giacitura versare alcune reliquie della tauola, come offetti, formaggio, pane, & altre cose, accioche mangi, io ho nondimeno dei cani, che non vogliono mangiare per ardore di cacciare, & dopò hauerlo molto accarezzato, deue parlargli piu alto, & maneggiarlo tutto, hauendo anco su la giacitura del lupo sonato vn poco con la sua trombetta, gridando harlaù, harlaù, dietro

tro Campani,ouero il nome del suo cane,dietro,dietro via và via.Et non hauendosi veduto lupo entrare nel bosco, Il che è alcune volte di rado, con tutto ciò può bene il cacciatore ammaestrare il suo limiero, & cani giouani per il lupo, & deue aspettare il tempo de' lupi giouani intorno al principio di Luglio, che cominciano a correre per li boschi,& andare per li macchioni, & quiui bisogna condurre il cane,che haurà scielto per limiero, & farlo scorrere pe'l longo,& pe'l trauerso,tanto,che truoui le giaciture, & luoghi,ne' quali frequentano i lupi giouani,& all'hora ammaestrare il suo limiero del modo,che ho di sopra detto,e cacciare in giro i detti lupatelli,& se il cacciatore haurà qualche gentile leuriero giouane, facendolo seguire bene il limiero,potrebbe facilmente ammaestrarsi. Dopò questo bisogna ritirare destramente il limiero, accarezzandolo, & lusingandolo con le mani.

Altramente potrà ammaestrarsi vn cane. Quando sarà la neue in terra,il cacciatore deue essere diligente d'andare la mattina all'intorno di qualche macchione co'l suo limiero,per osseruare,se qualche lupo s'imboscherà, & incontrandone,deue seguire la traccia, & metterui su il suo cane, accarezzandolo sempre fino a che si lanci, & truoua la giacitura,e dopò correrlo in giro,facendo quel che s'è detto. Il che sarà facile al cacciatore, perche guarderà bene, che il suo limiero non muti camino,sendosi il lupo buttato da vn latò,o dall'altro, & così potrà ammaestrarsi bene il cane.Et è da auuertire,che i lupi hanno questa natura, & astutia duranti le neui,se sono due, o tre, di mettere tutti i loro passi nelle vestigie del primo, talmente che pare, che non ve ne sia,che vn solo, come l'esperienza mostra poi il giorno.Può dirsi nondimeno,che caminano si presso l'vno dietro all'altro, o che mettono i piedi ne' pasši dell'altro nella neue,poi che truouano i vestigij,& passi già fatti.

Come si deuono ammaestrare i bracchi, per la caccia del Lupo. Cap. IIII.

SOno in Francia cento mila bracchi, tutti i quali non sapebbono cacciare vn lupo fuora d'vn bosco, la doue con vn solo de' miei io lo farò balzare fuori. Ci è anco di

piu

piu,che se i cani, i quali sono ammaestrati a' lupi, entrano in vn bosco o macchia,si ritirano di subito fuora co'l pelo dritto, & il piu delle volte il lupo ne rapisce due, o tre. I gentil'huomini miei vicini sanno bene,ch'egli è vero,e che il piu delle volte ci perdono de' loro cani. Il che non mi è accaduto mai da cinquanta anni in quà,che mi sono messo a fare la guerra a i lupi.E adunche necessario, che i Prencipi,& gran Signori habbiano(sendo possibile)de' cani della razza di quelli,che si dilettano di cacciare i lupi,& li faccia no notrire bene insieme,accioche siano grandi,forti, & co ragiosi,e non essendoci per sorte cani già fatti,& che inten dino la caccia per auezzare questi sarà buono di fare mettere vn carnaggio appresso a qualche molino da acqua dalla riua opposita del fiumicello, o rio, & in questo molino fare nascondere vn buon ballestriero con la ballestra,e freccia per tirare al lupo,quando verrà a mangiare quel carnaggio.Poi hauendolo ferito condurrà i cani giouani non piu d'vn'anno,o poco piu,per su quel sangue,che il lupo nel caminare anderà versando,incitandoli,e facendoli core, & li condurrà in buona compagnia di persone. Di questo modo non falliranno di seguire la traccia, & il sangue sparso, & anderanno a trouare il lupo ferito, che a gran pena potrà muouersi,a cui abbaieranno, & essendo morto lo manometteranno,e calpestreranno.Fatto questo, sarà buono di scorticare il lupo,& mettere la carne a cuocere,poi quãdo la sarà molto ben cotta tagliarla in pezzi,& con pane di buon formento, latte, & formaggio mischiato ogni cosa insieme inuillupare nella pelle del lupo scorticato per riceuerne,& tirarne il sentore. Poi suonando le trombe, & i corni aprire la detta pelle, su la quale sarà la testa del lupo con la gola aperta, e lasciare mangiare a i cani tutto quel che di questo modo fu messo nella pelle, & altrettanto deurà farsi de' primi lupi, che caccieranno, dopò che gli hauranno presi.

Il modo di fare traine,& macchie per la caccia del Lupo. Cap. V.

DOpò hauere discorso succintamente della natura del lupo,e della maniera d'auezzare i cani,si limieri, come bracchi per la caccia d'esso, resta hora a trattare come biso-

bisogna cacciare, & pigliarlo in qual si voglia modo. Et principalmente la sera, auanti che si vorrà andare alla caccia, bisogna hauer proueduto di qualche carnaggio di caual lo morto, ouero, hauendo il Signore il mōdo di tolerare la spesa, fare amazzare vn cauallo, e metterlo a due, o tre tiri d'arco lontano dal bosco in qualche terra lauorata, & erpigata, ouero su qualche sabbia in paese sabbioninó, e delle budella, & interiora fare la traina la sera con vn'huomo a cauallo, legādo queste budella alla coda del cauallo cō buo ne stroppe, perche sopra ogni cosa non bisogna adoperarui alcuna sorte di corde, & anderà all'intorno del bosco nō essendo per sorte troppo grāde: ma per lo meno anderà caminando per le vscite, e per l'estremità del detto bosco, & poi ritornerà al luogo doue sarà il cauallo morto, & anderà girando assai longi dal carnaggio fino a meza notte, oue ro piu tardi che potrà, accioche i lupi non lo mangino cosi presto, conciosia che, se cominciassero a mangiarlo la sera, massime quando le notti sono molto longhe, come d'inuer no, haurebbono bē presto spedito, & assai tosto si ritirereb bono molto longi di là, ma cominciando a māgiare vicino a giorno, resteranno nel bosco, o macchie vicine. La onde sendoui piu macchioni, sarà buono di fare piu traine, non adoprandoui sopra tutto alcune sorti di corde, altrimente il lupo nō vi si auicinerà mai. E anco buono, che colui, che farà la traina, non sia di quelli, che frequētano co i cani leu rieri, o bracchi, e che habbia seco qualche mastino, che mā gi de' carnaggi, perche questo assicura meglio i lupi d'andarui. Sara anco buono nell'estate, che il carnaggio non sia molto discosto dal fiume, o altra acqua, accioche i lupi pos sano beuere, & ritirarsi alle loro macchie senza andare a cer care da bere altroue. Bisogna anco, che quell'huomo, che ammazzerà il cauallo, o che l'haurà portato morto, leui i quattro quarti, & gli attacchi alto a qualche ramo d'arbore la presso per batterli giu la notte seguente vna, o due hore innanzi giorno. Anco sendoci commodità di qualche arbo re la vicino, saria buono che ci fosse vn'huomo, sendo la lu na chiara, ouero che l'aere non sia molto buio, che salisse sopra vno di questi arbori per vedere mangiare i detti lupi, & dire quanti n'haurà veduto, & a qual banda hauranno tirato per andare a imboscarsi, dopo hauere mangiato,

perche è gran sorte, se i lupi vecchi ci vengono a mangiare la prima notte, ma si bene i giouani, & arriuãdo vn lupo vecchio, i giouani gli cedono ben presto il carnaggio, & si ritirano, aspettando che il lupo vecchio habbia mangiato a suo piacere, & anco prima che si metta a pascere, si volterà intorno guardando, & spiando, se vi è niente, che possa nuocergli Poi volendo mangiare, arriuerà correndo, & piglierà tre, o quattro boccenate, poi si ritirerà indietro, & ci ritornerà piu volte di questa maniera, & ho pigliato qualche volta gran piacere a vederli fare cosi. Vno de'miei huomini ne contò sedici vna notte sopra vn carnaggio nel mese di Genaro. Si dice in prouerbio, che lupo non mangia di lupo, ma io ho esperimentato in contrario, perche vna notte ne mangiarono due, ch'io haueuo preso il dì precedente, de'quali io feci fare loro traina. Anco, se i lupi hanno mangiato d'vn cauallo, cane, o porco caldo non possono discaricare, ne vomitare questo. Il che fanno, hauendoli mangiati freddi per potere durare, e correre piu longo tempo, credendo con questo di fare fermare i cani a mangiare quel che hanno rigittato correndo.

Come il cacciatore deue andare alla cerca, & fare le macchie per la caccia del lupo. Cap. VI.

IO mi son trouato molte volte alla Corte de'gran Princi pi, & Signori, la doue mi si dimandaua della caccia del lupo: &, quando veniuo a discorrere quel che faceuo io, & i miei huomini: &, anco il modo di riconoscere le macchie insieme co'l couato del lupo co i nostri limieri, le persone se ne rideuano, dicendo, che non c'erano mai limieri buoni a lupi: ma l'esperienza mostra il contrario, perche io ne ho di continuo due, & tre buoni & ben ammaestrati, ancorche in questi tumulti di guerra mi siano stati malmenati, & robbati quattordeci cani bracchi de i migliori di Francia, & otto leurieri grandi tutti accommodati alla caccia del lupo.

Il cacciatore adunque, che vuole andare alla caccia del lupo, si leuerà innanzi la punta del giorno per andare al carnaggio. Giõto là, terra il suo cane corto, e s'auicinerà al carnaggio, e vedẽdo, che la carogna sia stata strascinata dal

luogo,

luogo,doue ella fu gettata,può essere sicuro che il lupo o i lupi vi hanno mangiato. Questa è di ciò la vera conoscenza, perche i mastini, & gli altri cani non strascinano via il carnaggio, ma lo mangiano nel luogo, in che lo trouano. Il cacciatore adunque potrà giudicare poco appresso il numero de' lupi dall'hauere poco,o molto mangiato.Poi,sen doui terre lauorate là intorno, conoscerà la banda, alla quale i lupi,dopò hauer mangiato,si saranno ritirati,& per questo modo potrà lasciare sicuramenre il suo cane su le vestigia senza infiammarlo troppo.

Quando sarà gionto appresso il bosco, se il suo limiero non è secreto,lo terrà piu corto, & scorrerà tutti i sentieri, strade,camini,& vscite del detto bosco,o macchioni, e doue il suo cane trouerà lo imboscamento, e che vorrà presentarsi a i rami,spini,o herbe,non entrerà piu innanzi, & accarezzerà il cane, ritirandolo di là senza permettergli di entrare piu auanti,perch'io ho veduto molti lupi non essere piu longi d'vn tiro di mano dall'estremo del bosco. Di sorte,che se vi sarà vn lupo vecchio,starà vn pezzo a spiare all'estremo del bosco,& se è stato cacciato altre volte, & habbia naso del limiero, se ne fuggirà a gran fretta piu di vna lega o due di là. Hauendo per tanto il cacciatore trouato la imboscata del lupo, metterà all'entrata del bosco vn ramo d'arbore per terra,& piu innanzi vn ramo appeso, poi anderà a fare il suo giro, e anderà al vantaggio in qualche strada grande,o picciola vallatta(essendouene) & trouando,che i lupi siano passati, deue guardare se ci sono de i forti,o qualche bella costiera verso mezo giorno, o le uante piena d'herba,& di verdure, massime d'inuerno, & all'hora potrà assicurarsi,che il lupo soggiorna quiui. Altramente riesce d'estate,perche durando i caldi si ritira ne i boschi bassi assai chiari all'ombra di qualche arbore, o ne' boschi di fusto alto, & all'hora il cacciatore vserà per pigliarlo de' medesimi modi,che s'è detto di sopra,conducēdo il suo cane,come si è detto, & se per sorte i lupi nō fossero stati al carnaggio, ouero che non gliene fosse stato, quelli,che conducono i limieri,deuono la sera innanzi compartire le sue cerche,& leuarsi innanzi di,& ciascuno andare alla sua banda & non auicinarsi al bosco, che non sia di grande, conciosia bene spesso sendomi fermato assai longi

dal bosco a qualche siepe,o a canto d'vna villa,gli ho veduti andare alle loro macchie, & imboscate. Essendo perciò in questo modo arriuato innanzi dì,bisogna osseruare il latrare de'cani delle ville, perche se il lupo è passato presso di là,s'affaticherãno d'abbaiare con grande sforzo d'altro modo che non abbaiano a gli huomini,e all'hora ciascuno potrà fare giudico,che vi sono de'lupi in quelle bande. Venuto il giorno,bisogna incaminarci verso il bosco, hauendo l'occhio sempre verso terra per riconoscere la traccia,e vestigia di qualche lupo,che sia passato per la. Si come sendo piouuto vn'hora,o due innanzi giorno si potrà giudicare facilmente, che il lupo non è molto lontano. Et vedendosi su qualche terreno,strada,o coltura che i suoi vestigij sono drizzati verso il bosco,all'hora bisogna mettersi in cerca al lõgo del detto bosco,o macchioni,ne mancherà l'huomo di conoscer per mezo d'un bon cane l'imboscata d'vno, o di piu lupi. In questo mezo farà ogni diligenza di sparger frondi per terra,attorniare e pigliar l'auantagio, come si è detto di sopra.

Come debbono cacciarsi i lupi co i bracchi, & pigliarli per forza. Cap. VII.

FAtto il macchione il cacciatore si ritirerà al loco, doue sarà stato ordinata la compagnia della caccia,e ciascuno di coloro,che saranno stati in cerca co i limieri,farà la sua relatione. Poi essendosi la mattina cibati tutti.il piu spesso a longo d'vna cesa, o d'vna macchia,si debbono mandare i seruitori co i limieri alle poste, che saranno state loro dimostrate, e segnate per il patrone, o huomo a ciò prattico. I bracchi saranno spartiti in bande, & alcuni seruiranno per la folta dopo che il limiero gli haurà solleuati,& qui bisogna ben auuertire, che questa banda de'cani sia de'migliori meglio ammaestrati, & piu veloci cani,i quali, secondo il numero de'cani sarà buono di cambiare dopò vn'hora, secondo che l'huomo potrà giudicare. Sopra tutto bisogna,che il conduttiere de'cani sia di continuo a piedi per accõpagnarli d'appresso, & inanimirli,quando sarà bisogo. Et per questo sarà buono di dargli d'hora in hora cani freschi, & di sopra lasso, & che li lasci da vicino. Di

questo

questo modo i primi ripiglieranno lena a loro commodo. E verò, che, per farli piu arditi, bisognerà, che parli spesso con loro, & dia loro core co'l suono della tromba, perche vi sono molti cani, che, se non sono di razza, non ardiscono di correre dietro a' lupi, e massimamente a' lupi vecchi per essere piu furiosi de' giouani. Essendo il bosco grande, & non potendo andaruisi a cauallo, mi piacerebbe, che ci fosse vn'huomo per accompagnare i cani, e tenerli alla coda piu d'appresso, che si può. Et vorrei anco, che suonasse spesso la tromba & che co'l suo corno facesse animo a i cani. E vero, che gli altri, che non sono alla coda de' cani, non hanno da suonare punto, perche tanti sonatori di trõbe stordiscono spesso i cani, e fanno loro perdere ogni credenza, e modo di cacciare bene quando vno suona di quà, e l'altro di là. Essendo questo vn lupo vecchio, & che non veda cosa alcuna, che possa nuocergli, non mancherà di darsi a correre, anzi vedendosi correre a forza, & che lo spatio del di sia assai longo, bisogna ributtarlo, e ricacciarlo nel bosco quando se ne presenterà l'occasione. Et subito dopò ch'egli haurà cercato tutti i modi d'vscire, e trouãdo sempre gente cosi a piedi, come a cauallo, & tamburrini, che gli faranno testa, si sentirà si stretto, che non saprà hauere altro rifugio, se non di correre in quà, & in là. All'hora deue continuarsi di mettergli cani freschi attorno, che lo faccino correre a piena vista, che e vna delle piu belle caccie, che si possano vedere. In questo mezo bisogna stare auuertito alle sue decipole, conciosia che non potendo piu ouero si caccia dentro vna gran tana di tassi, o ghiri, doue entra con la coda innanzi, & all'hora bisogna circõdarlo di cani per tenerlo fermo, ouero si salua in qualche gran macchia di spini, o rouete. A quel tempo ogn'vno deue corrergli adosso per pigliarlo, e malmenarlo. Io ne ho presi molti cosi a forza, & alcuni hanno durato appresso a otto hore altri si sono talmente intrattenuti conseruandosi la forza, e la lena, che soprauenẽdo la notte lo perdeuamo p mancamento di luce. Io ne ho cacciato tali, che hãno durato dieci hore, perche andauano a bere spesso, e rifrescarsi in vna fossa, che era nel bosco. Per q̃sto si dice, che l'huomo da guerra deue hauer tre qualità in lui, l'assalto del leuriero, la fuga del lupo, e la diffesa del cinghiale, pche l'homo da guerra deue

assalire così arditamente, come fa vn buon leuriero, che assalta, & piglia tutto quel che se gli para innanzi. & conuenendogli di ritirarsi si và conseruando lo spirito, & la forza a lui, & al cauallo. & sendo talmente astretto a combattere, che non possa scampare, bisogna rincularsi appresso vna casa, spinata, o siepe, fossa o macchia, & quiui sostenere l'assalto, & in questo mezo tentare con estremo ardire d'ammazzare alcuno de gli assalitori, & passare attrauerso di loro. Di questo modo molti combattenti si sono saluati. Nel resto, se si caccia in vna macchia, & che si sia fallito, i lupi ci riueniranno il dì seguente, & s'imboscheranno nell'istesse macchie, cercandosi fra di loro. ma il giorno seguente non accade piu a cercarli. Et così se qualche Prencipe, ò gran Signore volesse correre a forza di bracchi, bisognerebbe circondare la macchia di cani leurieri, & fermarsi a trenta, o quaranta passi lontano dal bosco, acciòche subito che il lupo metterà la testa fuori, lo ributtino dentro. perche s'egli è stato corso da leurieri, e che ne truoui alcuni in testa, & in tutti i lati doue tenterà d'vscire fuori, non ardirà piu di pigliare la campagna. Et accadendo, che le macchie siano tanto grandi, che non si possano cingere, & attorniare da leurieri, bisogna circondarle di tele, o di spalliere di reti di corde alte due o tre braccia per seruire di difesa solamente. & così il Prencipe haurà spesso commodità di vedere cacciare i suoi cani.

Come deuono cacciarsi i lupi senza limieri. *Cap. VIII.*

IL Signore, o gentil'huomo, che vuole hauer piacere di cacciare i lupi, ne ha alcun limiero bene auezzo, ma che però habbia de gli altri cani, che si dilettino di cacciare i lupi, potrà auuezzarli in questo modo. Deue hauere huomini tanto a piedi, quanto a cauallo per andare la mattina di bonissima hora all'intorno de' boschi, & delle macchie, nelle quali i lupi sono soliti di ritirarsi, doue bisogna pensare, che dimoreranno tutto l'anno senza partirsene in alcun modo, purche non si dia loro gran molestia, essendo nati, e notriti nelle dette macchie, & boschi. Quelli, che anderanno per scoprirli, hauranno l'occhio fisso nelle terre lauorate, strade, sentieri, vscite, & diuerticoli, cioè d'estate su la polue-

poluere,& l'inuerno ſopra i fanghi,& malte,& ſendo pio-
uuto la notte, fara bello riconoſcerli, pur che la pioggia
habbia ceſſato vna,o due hore innanzi giorno. Vedendo
per tanto coloro per le veſtigia laſciate in terra, che i lupi
ſono andati dietro al boſco,per rimboſcarſi,purche i paſsi,
e le ſtrade non ſiano,o per pioggia,o per poluere ricoper-
te, giudicaranno per certo,che il lupo,o i lupi ſi ſaranno
imboſcati in quel boſco, del quale non ſi moueranno in
alcun modo, purche non ſiano ſtati cacciati da qualch'v-
no,ne ſeguiti da maſtini,o da bracchi. perche, ſendo ſtati
veduti,& che alcuni habbiano gridato,o dato loro dietro
& meſſogli attorno cani,& maſtini,& ſiano lupi ſtati altre
volte cacciati,non accade a trattenerſi per trouarli nel det
to boſco,anzi ſe n'anderanno a piu di tre miglia di là, per-
che il lupo ha queſto procedere,e malitia da natura, di ſa-
pere, che egli è rapace,e per queſto odiato dà tutti. Se adũ
que i lupi non ſono abbaiati,ne ſeguiti da' maſtini,ſi ſparti
ranno i leurieri per andare a correre, e ſaranno collocati,
come diremo qui diſotto. Poi ſi manderanno i bracchi cia-
ſcun'a i luoghi ordinati per li ſopralaſsi, e il cacciatore cõ
quattro de' migliori cani, che egli habbia, verrà al luogo
dello imboſcamento,e quiui fara fiutare a i cani, per doue
il lupo ſi ſarà imboſcato. e vedendo il loro feruore di cor-
rere,ne laſcierà due de'piu ſicuri,che deſiderino piu di cor
rere i lupi: e ſentito vno de i detti cani abbaiare,laſcierà ſu
bito i due altri ſu le traccie caminando attrauerſo del det-
to boſco per inanimirli, e inferuorare, ſuonando ſpeſſo, e
gridando harlaù,harlaù, harlaù. Poi hauendo lanciati que-
ſti,gli ſaranno fatti i ſopralaſsi del modo, che ſi ſarà ordina
to,e d'appreſſo,perche,facendo ſopralaſſo da lontano,po-
tranno andar a voltare camino,e rompere la caccia. Et,pri-
ma che finire queſto propoſito,non mi è parſo fuori di ra-
gione a deſcriuere la forma,e maniera, come potrà cono-
ſcerſi le veſtigia del lupo, e della lupa,e diſcernerle da quel
le de'cani. Vedẽdoſi perciò in terre lauorate,ſabbia, fango,
o poluere,paſsi,o veſtigia di lupi, e ſendo in dubbio, ſe le
ſono di maſtino,biſogna conſiderare la forma dell'impron
to del piede,perche il lupo ha il talone largo,e groſſo, facẽ
do tre foſſette in terra ſotto il talone. Ha l'onghie groſſe, e
corte,e i due diti de' piedi dinanzi ſempre ſerrati. Il che nõ

ha il cane. La lupa li ha del medesimo modo, eccetto, che ha il piede piu longo, & piu stretto del lupo.

Ci è anco vn'altra notitia per gli escrementi, che fanno all'entrare, o vscire del bosco, & macchioni, perche il lupo fa la sua vscita dura a costiera di qualche strada, o sentiero in qualche triuio, & sopra qualche spinata, o macchia. La lupa al contrario fa la sua vscita in mezo la strada molle assai, e piana. Può anco farsi giudicio de' lupi al sentire vrlare la sera, perche la lupa vrla piu chiaro del lupo, cosi fanno anco i lupi giouani di quell'anno, ma il lupo vecchio vrla molto grosso, & minuto. Oltrà di questo, il cacciatore potrà facilmente giudicare, che vn leuriero, o mastino grande non sarà stato la notte, o la mattina al bosco.

Nel resto per auezzare bracchi a cacciare i lupi, bisogna auuertire, come ho detto qui innanzi, doue si ritireranno i lupi giouani nel mese di Luglio, o d'Agosto per farne loro cacciare vno, o due presi a posta, accioche possano malmenarli, e pigliarne piacere a loro commodo, & anco per darli core, & eccitarli piu alla caccia, sarà buono accarezzarli, & blandirli con molte piccole golosità, che i seruitori hauranno portato ne' carnieri grandi a posta. Et, dopò che si sarà conosciuto quelli di migliore volere, e saranno i piu destri, & pronti a cacciare si ammaestreranno per seruire in cambio di limieri, anzi bene spesso si farà saltare qualche lupo dinanzi da loro, & se li farà cacciare in giro, non si scordando in questo mezo di blandirli, & accarezzarli sempre con diuerse golosità, & specialmente per inanimirli, & aiutare a pigliare la preda, bisogna ritirarsi dalle strade per andare a pigliare l'auātaggio, & se alcuno si ritirerà, festeggiarlo assai, e palparlo intorno intorno, & dipoi ritirarlo, & accarezzarlo molto bene. Vero è, che bisogna sopra tutto pigliar cura d'hauere de' cani di razza, che caccino lupi, per esserui de' cani d'ogni sorte. Alcuni sono cani da guardia per latrare a i ladri, come sono i mastini. Altri sono andanti (per dire cosi) come in Spagna per disuiare, & seguitare l'animale, che si presenta alcune volte per campagna. Altri pelosi, per andare all'acqua, chiamati barbetti, che portano la preda, & cacciano a gli animali da acque. Altri sono esploratori per trouare, & leuare le pernici, & quaglie, chiamati cani da rete, che fermano. Altri cani per entrare

trare in terra per combattere le volpi, & ghiri. Altri detti corsi, per assalire, mordere, & tenere cinghiali, orsi, & lupi. Altri nominati leurieri, che sono veloci, & ardenti a pigliare tutto quel, che si mostra loro, sia che animale si voglia, & portano grande amore a i patroni, combattono alcune volte per loro, & si lasciano morire per l'assenza de' loro patroni morti, o andati in qualche longo viaggio. Et si dee far gran conto de' leurieri, che pigliano vn gran cinghiale, ouero vn lupo vecchio, che è animale molto crudele, ancorche i leurieri siano molto minori de' limieri. Ogn'vn sà, & hà veduto, che i miei leurieri non sono di quei grãdi, che si veggono alla Corte, o in Bertagna, nondimeno pigliano benissimo i lupi, che sono bene spesso assai maggiori di loro, ma la razza, e l'ammaestramento serue loro assai. Di qualche bello leuriero grande di Bertagna, & d'vna bella leuriera da lepri, si potranno hauere di bei leurieri da lupi.

Come si deuono pigliare i lupi co i cani leurieri.
Cap. IX.

DOpò hauere sofficientemente mostrato il modo di far le macchie per li lupi co i limieri, e senza, resta a dire come si dee tentare il corso per li detti leurieri. Bisogna adunque in questo caso hauer riguardo i lupi sogliono il piu spesso imboscarsi & vscire del loro nido la sera per andare a i carnaggi per viuere, perche ordinariamente verrãno, & vsciranno per di là, & bisogna anco hauer cura di fare correre in buon vento, cioè che il vento venga dal bosco dritto al correre, perche il lupo non anderà contra il vento, sentendo, che i leurieri ci siano & a seconda del vento non può hauerne sentore alcuno. Nondimeno il lupo vecchio anderà piu spesso contra il vento, & molte volte gli ho presi, mettendo i miei leurieri assai da longi, i quali andauano a assalirli con gran core dalla banda del bosco. Il corso adunche sarà indrizzato all'vna delle salite del bosco in buon vento, & sendo possibile, in qualche piano, o piaceuole salita, & che le tele si veggano l'vna l'altra fatte a guisa di ferro da cauallo. Oltra di ciò, sarà bisogno hauere sette lassi per il manco di leurieri grandi, & due lassi di leurieri leggieri, per lasciarli alla coda, e bisogna che siano posti

alla parte del bosco,accompagnate ciascuno da vn'huomo a cauallo per indrizzarli a correre. Adunche dopò questi ci saranno tre lassi da ogni banda del corso, che si domanderanno costeggiatori,i due primi de'quali, che sarãno in faccia l'vno dell'altro,lascieranno alle spalle, se il lupo è infra di loro, altrimente non accade, che lascino piu tardi Et se i detti primi lassi costeggiatori saranno ben lasciati,il lupo non fallirà d'entrare nel corso, & anco, se gli altri lassi sono ben lasciati,& che aspettino che il lupo s'auuicini alle loro tele,il lupo nõ li scaperà mai.Et per questo colui, che tiene il lasso in fondo del corso,deue vscire della sua tela co i suoi leurieri a mano, & venire all'incontro di esso,& lasciarli i suoi leurieri in fronte,i quali bisogna che siano de i piu coraggiosi,& arditi.

Sopra tutto bisogna che ogni lasso habbia vna buona tela à guisa di schrimaglio,& rami,& frõdi per coprire l'huomo & i leurieri.Et quelli che li tengono, deuono stare bassi ginocchiati.Quanto a me,ho fatto fare delle tele di tela tanè, che si distendono con tre bastoni, che è la miglior via, sotto i quali l'huomo & i leurieri stãno al coperto del vẽto & della pioggia,& hanno di sotto loro della paglia, o fieno, per stare piu cõmodi Et accadendo che il leuriero sia intaccato dal lupo,bisogna accorreruì diligentemente per meterni vno spiedo,o grosso bastone nella gola fino al gorguzzale,accioche non ferisca i leurieri nelle gãbe,o nel mostaccio. Et di questo modo i cani ne trionfano bene a loro modo,& si fanno piu arditi a pigliarli, hauendoli pigliati vna volta senza essere stati offesi.Et per contrario non dandosegli soccorso subito, i lupi non mancheranno di ferire molti leurieri,leuando a vno vna gamba,a vn'altro fendendo la testa, & facendo altri danni, di che stanno poi assai amalati,& bene spesso muoiono, per essere (come s'è detto innanzi) la morsicatura del lupo molto perciolosa Hauendo per tanto i lurieri goduto a suo commodo della loro preda, non bisogna lasciarueli troppo a longo, ma ciascuno deue ripigliare i suoi, & ritornarsene diligentemente alla sua tela, sendoui ancora lupi nel bosco,& quiui aspettarli,& lasciare i leurieri,come è stato detto.Et bisogna stare bene auuertito a non lasciarli troppo tardi.& è meglio a lasciarli piu tosto vn poco prima, & che il lupo torni nel

bosco,

bosco,perche, a lasciarlo correre fuori del corso, con tutto che i leurieri gli siano alla coda,a gran pena sene piglia mai vno.Nondimeno io ne ho presi molti. cioè anco dopò non molti giorni scriuendo questo tratatto Così sendo falliti, & scampati a i leurieri, non accade a fermarsi a seguitarli, perche non si fermano punto, ma caminano sempre.Vero è,che potrebono fermarsi nel bosco,o macchioni vicini,se sono forti,& che siano stati mal trattati da i cani.ma in questo mezo guadagnano l'auantaggio, e non ardiscono di pigliare piu la campagna pensando di trouare ancora i leurieri,& all'hora si piglieranno a forza, che è vna bella caccia sopra tutte l'altre,conciosia che sentendoli, & vedendoli i cani di già mal trattati li perseguitano,& cacciano cō maggiore ardimento. Nel resto bisogna notare ch'io ho veduto qualche volta, che i leurieri fanno difficoltà di pigliare vna lupa calda, anzi vogliono montarla come vna cagna: ma,sendoui nella compagnia qualche buona leuriera, ella lo assalirà,& prenderà per inuidia, & gelosia.

In che modo si debbono cacciare, & pigliare i lupi senza limieri, bracchi,& leurieri,con le reti,& lacci. Cap. X.

S'E descritto di sopra, come debbano pigliarsi i lupi co i bracchi,e leurieri.Hora,perche ogn'vno non ha il modo d'hauere cani,ne la destrezza d'ammaestrarli bene, non ho voluto omettere il modo di cacciare i lupi, senza aiuto alcuno de'cani.Bisogna adunche di longo tempo innanzi fare prouisione di reti di corde sottili e tele per distendere alle strade grandi,& anco de i lacci longhi.Poi in qualche dì di festa piccola,non di Domenica,la quale bisogna celebrare secondo il commandamento di Dio, & di santa Chiesa, deue farsi mettere insieme tutto il popolo vicino, & prossimo al d'intorno del bosco, o de' macchioni, doue i lupi frequentano,& si ritirano, & ordinare a quelli di ciascuna Parochia alcuni luoghi certi, e determinati per accāparsi. Dopò che le cōpagnie saranno messe all'ordine,e separate l'vna dall'altra a longhezza d'vna picca, bisognerà entrare nel bosco facēdo gran romore di trōbe,corni,tāburi,gridādo sempre tirādo al dritto doue sono le reti, & i lacci tesi, non temēdo di passare spini,e macchie, ꝑche questi sono i luoghi,doue i lupi si cacciano e lasciano passare oltra senza

punto muouersi quelli, che gli corrono dietro, da che è nato il prouerbio, egli fa il lupo al passo. Le parochie adūche camineráno in buoua ordinanza, condotta ciascuna da vno de' principali della cōpagnia per farli seruare buon ordine e trauersare tutto il bosco fino a drittura delle reti, e lacci, e sendoci lupi nō mancheranno di sbucare fuora, e potranno anco sollecitarsi cō de' piccoli leurieri, o mastini spinti nelle macchie alla banda del bosco. Et accadendo che il lupo habbia passato le tele di coloro, che saráno alla guardia delle reti, se gli lancierà di subito vn bastone curto nelle natiche p incitarlo, e sollecitare d'auantaggio, accioche nō vēga a pigliar notitia de' lacci. Di qsto modo nō mancherà di gettarsi in vna delle reti, ouero dentro i lacci. All'hora sarà facil alle guardie de' lacci d'amazzarlo, dopò che sarà amazzato, bisognerà tendere subito le reti o lacci, e ritirarsi ciascun'al suo schrimaglio p aspettar li altri. Et sopra tutto bisogna, che i schrimagli sieno ben forti di tela tinta, come s'è detto disopra Nel resto, accioche tutto il popolo adunato, essēdo ciascuno al suo luogo, sappia del certo tēpo, che dourà entrare nel bosco, si tirerà vn colpo di artigliaria, o d'archibugio grosso, che sarà p segno d'entrare cō gran romore dentro il bosco, & è bē necessario hauere su i lacci, gēti, che attēdino a fare le siepi p i lacci, e per le capanne, & anco a tēderli, e le reti principalmēte, le quali io ho spesso fatto distendere sopra forcole cō vn māganello posto di sotto alla rete maestra, & a ciascuno de' branchi delle forcole messi l'vno innāzi l'altro indietro, che è la migliore, e piu pronta maniera di tendere le reti, & assai migliore, che sopra i pali.

Bisogna anco mettere ordine, che le reti maestre siano attaccate bene a gl'arbori, o grossi pali fitti in terra secōdo la longhezza delle reti. È ancora da auuertire di far bene vna siepe per i lacci, perche il piu delle volte coloro, che le fanno, nō se ne intendono punto, perche le fanno tutte dritte, & sono assai migliori, perche a ciascuno canto si mette vn lasso, e può la detta siepe seruire per due bande

Ci è di piu, che mai lupo, cinghiale, o cauriuolo non si volterà per passare da lato, vedendosi l'apertura innanzi, hauendo la siepe da due bande, che lo conducono in vna spalliera di rete fatta a guisa di quelle, con cui si pigliano le quaglie. Nel resto, bisogna sopra tutto (s'egli è possibile

le)tendere le tele,le reti,& i lacci a buon vento.

Della forma di pigliare i Lupi con trapole & altri instromenti. C.XI.

QVesta è vna profonda, e mirabile prouidenza di Dio, che il primo huomo Adamo auanti che decadesse dalla perfettione, che Dio gli hauea donato quãdo lo creò da prima,hauea posti i nomi alle bestie , come si narra nel Genesi,a capi dodici, versi venti, & gli hauea dato potestà sopra tutti gl'animali , come si dice al primo capitolo del detto libro,versetto venti sei,& al salmo ottauo. Nondimeno per il peccato del nostro primo parente, questa potestà è stata leuata all'huomo per l'horribile vendetta dell'onnipotente Signore , di sorte, che gli animali arrecano hoggi di infiniti danni a gl'huomini,lo spiano,li corrono adosso, rapiscono le cose sue,lo feriscono,l'amazzano, che è certissimo testimonio dell'ira di Dio,che ha punito l'huomo giustamente, la onde non bisogna marauigliarsi, ne in alcun modo mormorare , se hauendo l'huomo di subito al suo creatore,è parimente disobedito da gli animali,che gli erano già soggetti,& interamente emãcipati, se l'huomo hauẽdo offeso il suo Dio è offeso anch'egli dalle bestie a lui inferiori. Vero è, che il buon Iddio non gli ha lasciati senza modi per prouedere,e guardarsi dalla crudeltà delle bestie seluatiche insidiose,e che fanno male, conciosia che l'huomo per instinti di Dio ha ritrouato assai maniere di pigliare,e soggiogare le dette bestie, come lupi , & altri crudeli animali. Hauemo qui disopra trattato di pigliarli per forza de'cani,e leurieri. Hora tratteremo del modo di pigliarli con trapole & altri instromenti accommodati.

Modo di tendere le trapole.

BIsogna considerare anco, che se il lupo auuicinandosi alla trapola tesa,viene a sentire vna volta la corda posta nella ligatura per disopra , & al d'intorno del trabocchello , Ilche farà senza dubbio , è cosa certa che se n'anderà di subito , ne vi si auuicinerà mai fin'a tanto che il cacciatore,che haurà teso la trapola , habbia fatto perdere il sentore della detta corda. Ilche egli farà pigliando dello sterco del lupo, & ingrassando con quello benissimo la

corda del trabocchello nella guisa, che s'incira vno spago grosso per cucire scarpe. Et questo si fa tendendosi a'lupi di sterco di lupo, alle volpi di sterco di volpe, & cosi de gli altri animali, che si pigliano con trapola. ma la difficolta consiste in trouar di questi sterchi. Et per questo, quando il cacciatore vorrà tendere la sua trapola, bisogna che se ne vada il dì precedente al bosco, nel quale vuole tendere, conciosia che i boschi, boscaglie, foreste, macchioni, & brulle sono i luoghi, ne'quali si tende a si fatte bestie per ordinario, & a longo delle strade, doue si giudica, che gli animali habbiano da passare, lauorare co'l vanghetto secōdo la larghezza della strada quatrro piedi in quadro, & il terreno che si sarà lauorato metterlo in poluere, & agguagliarlo destramēte, accioche la notte seguente l'animale, che passerà per questo luogo, stampi le vestigia del piede in questa terra, & che la mattina seguente, che venite a riconoscere il luogo lauorato, conosciate l'animale, che vi sarà passato. & bisogna anco lauorare a questo modo in diuersi luoghi, & per diuerse strade, accioche sendo l'animale nel bosco possiate assicurarlo, & di questo modo non tendere in vano. quādo haurete fatto il vostro lauoriero, bisogna per il lupo trouare qualche coscia di cauallo, o d'asino, o di mulo, o qualche altra carogna, & farne traina per il bosco a longo le strade & sentieri di quello, & nel fare la traina quando arriuerete a i luoghi lauorati, bisogna gettarui sei, o sette pezzi della detta carogna della grossezza d'vn'ouo incirca: se p la volpe, ghiro, tasso, foina o martorello, basterà di gettare all'intorno di tetti luoghi lauorati de gli offetti di pollami, che restano su i piatti del Signore della casa di villa dopò che si e cibato, ouero preparare rostizzate di pane nero frecassate con qualche sorte di grasso, & il dì appresso quādo anderete a riconoscere le strade, doue hauerete messi questi pasti, infallibilmente gli animali, che vi saranno passati la notte, hauranno fuuotato all'intorno del pasto, & lasciatici de gli escrementi, de'quali linirete poi la corda della trapola per tenderla. Cosi vsa il Siguore di Moussae gentil'huomo Limogino presso Belaco, de'piu rari tenditori di trapole & felici cacciatori, che si truoui.

Il fine della Caccia del Lupo.

TAVOLA

DELLE COSE PIV NOTABILI

COMPRESE NELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO.

Per ordine di Alfabeto.

Di

B

Cani

Come

L

M

Il fine della Tauola delle cose Notabili.